



2021 Sauvignon Blanc

Paso Robles, Daou Vineyards

Il Sauvignon Blanc di Daou è divino con il pesce.

Descrizione del vino:

A metà strada tra San Francisco e Los Angeles si trova la regione vinicola di Paso Robles, poco conosciuta ma emergente. Il microclima unico della regione, caratterizzato da giornate calde e notti fresche, contribuisce alla produzione di uve Sauvignon Blanc di alta qualità. Le notti fresche aiutano a preservare l'acidità naturale e i sapori vivaci delle uve.

Nota di degustazione:

Giallo chiaro con riflessi verde lime. Profumo di uva spina matura, litchi e tè verde freddo. Al palato è succoso e vivace, con un estratto pepato e un corpo medio. Finale concentrato con delicati aromi di carambola, citronella e dragoncello.

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Stati Uniti
Regione:	Californie
Sottoregione:	Costa centrale
Produttore:	Daou Vineyards
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	7 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2025
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	1185321

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Paso Robles
Daou Vineyards

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	fino a 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	7 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi