



2023 Sauvignon Blanc Otira

Marlborough, Clos Henri

Un vitigno della Loira proveniente da Marlborough

Descrizione del vino:

La tenuta fondata in Nuova Zelanda dalla famosa casa della Valle della Loira di Henri Bourgeois merita una standing ovation. Clos Henri è il suo vino di punta ed è uno dei Sauvignon d'élite della Nuova Zelanda. Potente, elegante e pieno di finezza. Consigliamo questo vino per accompagnare piatti di pesce: insalata di tonno, pesce affumicato o pasta ai frutti di mare. È anche prodotto in modo biodinamico.

Nota di degustazione:

(st) Giallo frizzante con riflessi verdognoli, bouquet seducente e fresco con molti frutti della passione e agrumi, erba appena tagliata, pietra umida ed erbe da giardino. Al palato, tanta frutta attraente e ricca, ricchezza aromatica, morbidezza e complessità. Agrumi finissimi, sapori di scorza, frutto della passione e mango - meravigliosamente completati da una sottile e attraente speziatura erbacea, freschezza acida perfettamente integrata e una sottile nota di pietra focaia. Potente, corposo e con un lungo finale.

Abbinamenti:

Consigliamo questo vino per piatti a base di pesce come insalata di tonno, pesce affumicato o pasta ai frutti di mare, ma si abbina bene anche a terrine di verdure, tabbouleh o ravioli cinesi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:

Nuova Zelanda

Regione:

Marlborough

Produttore:

Clos Henri

Valutazioni:

Score 19/20, Wine Enthusiast 94/100

Vinificazione:

8 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Bio

Gradazione alcolica:

14.0 %

Varietà d'uva:

100% Sauvignon Blanc

Numero di articolo:

0740323

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sauvignon Blanc Otira

Marlborough
Clos Henri

Origine:	Nuova Zelanda
Valutazioni:	Score 19/20, Wine Enthusiast 94/100
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	8 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi