



## 2023 Atance Cuvée N°1

Valencia DO, Risky Grapes

Vino fruttato e festivo di Valencia

### Descrizione del vino:

Toni Sarrion è il maestro indiscusso della merseguera, un vitigno originario delle regioni costiere della Spagna meridionale. La Malvasía e la Merseguera si adattano perfettamente al clima rigido della regione. Le uve sono raccolte da vigneti privati a 850 metri sul livello del mare su terreni argillo-calcarei. Le uve vengono raccolte rigorosamente a mano. I vini sono certificati biologici e vegani.

### Nota di degustazione:

Giallo limone pallido con riflessi verdi. Sfumature croccanti di frutta a nocciolo bianca, melone e pera verde, con note di fiori bianchi, agrumi e immortale. Un gioco seducente tra la freschezza frizzante della merseguera e la pienezza della malvasia. Affascinante fino al finale rinvigorente.

### 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:**

Spagna

**Regione:**

Valencia

**Produttore:**

Risky Grapes

**Valutazioni:**

Parker 91/100, Score 18/20

**Vinificazione:**

9 Mesi in vasche d'acciaio inox

**Viticultura:**

Bio

**Gradazione alcolica:**

13.0 %

**Maturità:**

da subito fino al 2028

**Varietà d'uva:**

60% Merseguera, 30% Malvasia, 10% Macabeo

**Numero di articolo:**

1138723

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Atance Cuvée N°1**

Valencia DO  
Risky Grapes

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Parker 91/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Merseguera, 30% Malvasia, 10% Macabeo
<b>Maturità:</b>	da subito fino al 2028
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	9 Mesi in vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi