Seaward Sauvignon Blanc - 2024 - Spier

Provenienza: COSTAL REGION
Lt.0.750

Produttore: Spier

Vitigno: Sauvignon Blanc

Descrizione: Colore giallo scarico con riflessi color lime. Il vino ha ricchi aromi di fichi verdi, erba e frutta tropicale matura, seguita da un palato vivace di frutti importanti.

Vinificazione: Le uve sono state raccolte al mattino presto quando le temperature ambientali sono ancora molto basse e l'uva è fresca. Raccolto a maturazione ottimale (tra 21° e 23° Balling). Il contatto con la pelle è stato consentito per 4 ore a 10°C. Per la fermentazione è stato utilizzato solo il succo drenato per gravità. Il vino ha fermentato in vasche di acciaio inossidabile tra 12° e 14°C. Dopo la fermentazione il vino matura sui propri lieviti per 3 mesi prima della svinatura e imbottigliamento.

Gradazione: 13,5 %Vol

Allergeni: contiene solfiti

Premi: 90 points - James Suckling Report 2025
Gold - Concours Mondial de Bruxelles 2025
Silver - Concours Mondial du Sauvignon Blanc 2025

Abbinamenti: Verdure crude in pinzimonio, Tartare di pesce azzurro, Risotto al pesce, pizza, Pastasciutta a base di verdure, Insalate, Frutta fresca, Antipasti magri a base di pesce.

Consigliato per: Cena importante

AfriWines
Via Trieste, 31 - 20835 Muggiò (MB) Italy
Telefono +39 0392789702 - Email: info@afriwines.com
www.afriwines.com

© 2026 Afriwines Srl - P.IVA 06770800966