



## CONSTANTIA UITSIG SEMILLON 2014

Raccolte nelle prime ore del mattino le uve vengono subito ricoverate in cantina al fine di preservarne la freschezza.

La fermentazione si svolge in botti di rovere francese da 600 lt di seconda e terza passata.

Il vino affina poi per altri 7 mesi con batonnage regolari per donare complessità. Imbottigliato attende in cantina per altri 12 mesi.

Naso squisitamente complesso di taglio, mandarino e cera d'api, risulta rispetto all'annata precedente più maturo e pronto.

Al palato è concentrato ed equilibrato. Il lime è qui candito e la beva è piacevolmente sapida.

La trama è fitta, compatta di oli balsamici.

### Descrizione

**Tipologia**

Vino bianco secco

**Cantina**

Constantia Uitsig

**Annata**

2014

**Formato**

75cl

**Paese**

Sudafrica

**Regione**

Constantia

**Tipo di Vino**

Semillon

**Appellation**

Wine of Origin

**Vitigni**

Semillon 100%

**Gradazione Alcolica**

14 vol.%

**Abbinamenti**

Frutti di mare  
Pesce  
Carne di maiale