



SOUTH AFRICA BUSINESS & INVESTMENTS



REYNEKE SAUVIGNON BLANC BIODYNAMIC 2016

Le uve vengono pressate intere per limitare naturalmente la quantità di solidi solubili nel mosto.

La fermentazione, naturale, avviene per una metà in botti francesi e per la metà rimanente in vasca.

L'affinamento dura in tutto sette mesi.

Sauvignon che scoppia di vitalità, concentrato e minerale.

Il naso presenta una nota fresca di ananas, scorza di lime, agrumi, frutta tropicale e un pizzico di spezie.

Al palato è luminoso e complesso, sempre sostenuto da una bella acidità naturale.

Descrizione

Tipologia

Vino bianco

Cantina

Reyneke

Annata

2016

Formato

75cl

Paese

Sudafrica

Regione

Stellenbosch

Tipo di Vino

Sauvignon Blanc

Appellation

Wine of Origin

Vitigni

Sauvignon Blanc 100%

Gradazione Alcolica

13,5 vol. %

Abbinamenti

Pesce

Zuppa di pesce

Primi piatti a base di pesce