



SOUTH AFRICA BUSINESS & INVESTMENTS



RIETVALLEI STONEDALE SAUVIGNON BLANC 2016

Le uve vengono raccolte in diversi momenti per conservare l'aspetto vegetale e l'acidità dell'uva "verde" e quello dell'uva giunta a piena maturazione.

Si procede in cantina all'estrazione del mosto fiore per decantazione a freddo e si trasferisce in serbatoi di acciaio inox dove si aggiungono i lieviti.

La fermentazione procede alla temperatura controllata tra i 13° e i 15° C.

Dopo la fermentazione il vino viene lasciato sui lieviti il più a lungo possibile prima di essere imbottigliato.

Tipico Sauvignon Blanc dal naso tropicale, fresco e in cui la parte vegetale accompagna e ingentilisce la beva.

Al palato piacevoli note minerali e acidità naturali donano sensazioni sapide di lunga persistenza.

Vino che può e deve essere bevuto tutti i giorni per quanto è piacevole.

Descrizione

Tipologia

Vino bianco secco

Cantina

Rietvallei

Annata

2016

Formato

75cl

Paese

Sudafrica

Regione

Robertson

Tipo di Vino

Sauvignon Blanc

Appellation

Wine of Origin

Vitigni

Sauvignon Blanc 100%

Gradazione Alcolica

12 vol.%

Abbinamenti

Carni bianche
Pesce