



Sabbia Vino Bianco

Note di degustazione

VITIGNO: uve bianche del territorio

COLORE: giallo dorato con riflessi aranciati

PROFUMO: intenso, con note di pesche e albicocche mature. Leggermente speziato, note di tè verde e camomilla

GUSTO: ricco e corposo, con piacevoli note di frutti gialli maturi e nocciole. Sensazioni minerali e saline.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: zuppa di pesce, foie gras, cibi etnici speziati

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 l

DA BERSI: entro 5-7 anni dalla vendemmia



Recensioni

Jancis Robinson 2020 – 16.5/20

James Suckling 2020 – 92/100

Annuario dei migliori vini italiani 2020 – 88/100

Analisi Chimiche

ALCOHOL IN VOL (%): 13 %

CONTIENE SOLFITI

PRODOTTO IN ITALIA

Az. Agr. Demarie Giovanni
di Demarie Aldo

Via Castellinaldo 16, 12040 Veza d'Alba