



Fenomenal 2023

Colore giallo limone chiaro con riflessi verdognoli nel bicchiere. Il naso è intenso con note di frutta a nocciolo matura come albicocca e pesca, ma anche di frutta esotica come frutto della passione, ananas e mango. Sono presenti anche sapori di fiori bianchi ed erba appena tagliata. Al palato è rinfrescante e ha una consistenza vellutata.

Produttore	Fenomenal
Categoria	Vino bianco
Paese	Spagna
Regione	Rueda DO
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Verdejo, Viura
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320733
Adatto a	Pesce, Aperitivi, Piatti leggeri, Formaggi



Vinificazione

Le uve vengono diraspate, pigiate e poi macerate a freddo per 6 ore. La pressatura avviene di notte per beneficiare delle temperature più basse. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox.

