



DAVID & NADIA ARISTARGOS 2015

Uve pressate intere, il succo rimane a contatto con le bucce.

Fermentazione spontanea.

Fermentazione malolattica svolta ed affinamento in botti di rovere da 300 Lt. Per 12 mesi.

Nessun intervento di chiarifica, non filtrato.

Bianco autorevole, evoca anfratti nascosti.

Concentrato, naso intenso ed elegante di frutta e crema pasticceria, molto ben cesellato.

Terroso, di terracotta ed ocra, con sensazioni di pietra focaia.

Beva vivace e molto seducente.

Un grande bianco.

Descrizione

Tipologia

Vino bianco secco

Cantina

David & Nadia

Annata

2015

Formato

75cl

Paese

Sudafrica

Regione

Swartland

Tipo di Vino

Blend

Appellation

Wine of Origin

Vitigni

Chenin Blanc 35%
Roussanne 23%
Viognier 19%
Clairette 15%
Semillon 8%

Gradazione Alcolica

13,5 vol. %

Abbinamenti

Crostacei
Pesce
Pesce affumicato