



# CAII DE LA LETEA

Volumul II

## SAUVIGNON BLANC FUMÉ

2019

Acest Sauvignon Blanc Fumé (ușor baricat), după ce a fost maturat în baric francez de primă folosință timp de 90 de zile a devenit un Sauvignon Blanc de o tipicitate extraordinară, intens și proaspăt.

Este un vin intens și proaspăt, dominat inițial de arome de flori de soc, care se deschide către parfumuri citrice, cu urme de lemn, vanilie și flori de salcâm. Gustativ, este exploziv, cu o aciditate perfect echilibrată de corpul bine definit. Savuros, cu un post-gust lung cu atingeri de fructe exotice susținute de notele ușor și elegant baricate.

Tip de vin: Alb, sec

Calitate: DOC-CMD Sarica-Niculițel

Alcool: 12,5% vol.alc.

Temperatura optimă de consum: 10-12 °C

### ASOCIERI GASTRONOMICE:

Poate fi asociat foarte bine cu preparate din pește gras (somn, scrumbie, butterfish) la cuptor cu ierburi aromatice, deserturi cu citrice, platou de brânzeturi și fructe.

NOTIȚE: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_