



## Auzells 2024

CHF 14.50 | 10 cl = CHF 1.93

Giallo dorato pallido. Al naso risulta complesso e minerale, con agrumi, finocchio, erbe aromatiche mediterranee e pepe bianco. Al palato è pieno di carattere, con aromi esotici e sentori speziati. Un finale lungo e rinfrescante.

|                                |                                                             |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Produttore                     | Tomàs Cusiné                                                |
| Categoria                      | Vino bianco                                                 |
| Paese                          | Spagna                                                      |
| Regione                        | Costers del Segre                                           |
| Classificazione                | DO                                                          |
| Annata                         | 2024                                                        |
| Dimensioni della<br>bottiglia  | 75 cl                                                       |
| Gradazione alcolica            | 12.5 %                                                      |
| Temperatura di<br>degustazione | 10° - 12°                                                   |
| Invecchiamento                 | fino a 2030                                                 |
| Vitigni                        | Macabeo, Riesling, Sauvignon<br>Blanc, Albariño, Chardonnay |
| Informazioni sulle<br>allergie | Contiene solfiti                                            |
| Ulteriori informazioni         | Biologico                                                   |
| Numero articolo                | 7406624                                                     |
| Adatto a                       | Aperitivi, Verdure, Pollame                                 |

### Vinificazione

Il 90 per cento delle uve viene vinificato in vasche di acciaio, il 10 per cento in barrique francesi. Segue poi un affinamento di 5 mesi sulle fecce fini.

