



ITALIE VINO SPUMANTE DI QUALITA  
(VENETO) BRUT METODO CLASSICO  
TENUTA CORTE GIACOBBE / DAL  
CERO N.M.

Pays : Italie  
Région : Veneto  
Sous région :  
Cépage(s) : 70% Durella, 30% Chardonnay

Note de dégustation :

Couleur jaune pâle brillante, bulles fines et régulières. Le nez rappelle des arômes floraux et fruités tels que la camomille, la pomme verte, les amandes et les agrumes ; sans oublier une note toastée délicate. La bouche est légère et fraîche. Le vin est bien sec, possède complexité et longueur. Idéal pour accompagner vos meilleurs moments.



Température de service : Entre 7 et 8 C°  
Potentiel de garde : 2 ans dans une bonne cave.

Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, saumon fumé, verrine avocat-crevettes, scampis aux herbes et fromages frais.

Commentaires du sommelier :

Produit dans les vignobles de Roncà, sur les pentes des montagnes Lessini, ce vin effervescent élaboré par la famille Dal Cero est issu du cépage local Durella complété de Chardonnay. Une bulle fine de méthode traditionnelle pour célébrer toutes vos belles occasions.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

