



ITALIE DOC SICILIA 2018 GRILLO
MASSERIA DEL FEUDO / BIO

Pays : Italie
Région : Sicilia
Sous région :
Cépage(s) : 100% Grillo

Note de dégustation :

Robe jaune paille, nez expressif minéral, légèrement fumé et grillé, signature aromatique de ce cépage, même s'il n'est dans ce cas pas élevé en fût. En fin de bouche, se mêlent aux subtiles notes de grillé, des notes de mirabelle et fruits à chair jaune.



Température de service : 7 C°
Potentiel de garde : 4 ans
Suggestion(s) gastronomique :



Bar blanc cuit vapeur ou au fumet, crustacés cuits

Commentaires du sommelier :

Cépage autochtone à découvrir pour sa particularité aromatique grillée notamment



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

