



ITALIE IGT TOSCANA 2019 "
VERMENTINO - CHARDONNAY "
TENUTA MONTECCHIESI / DAL CERO

Pays : Italie
Région : Toscana
Sous région :
Cépage(s) : 60 % Vermentino et 40 % Chardonnay

Note de dégustation :

Vin blanc de couleur jaune paille soutenue. Le nez propose des arômes attirants d'agrumes (mandarine, pamplemousse), de buis, de pêche et des notes florales telles l'aubépine et la fleur d'oranger. Le palais est fruité, sec et vif. Ses arômes intenses de fruits mûrs, une note minérale et un grand équilibre sont les clés de son succès. Difficile de lui résister...

Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, antipasti, entrées légère fruits de mers - poissons - légumes (tomate crevettes).

Commentaires du sommelier :

La Tenuta Montecchiesi appartient à la famille Dal Cero depuis 1980. Sur les coteaux de grès et de schiste de Cortona, elle s'applique à cultiver la vigne de manière raisonnée. Le lac Trasimeno tout proche tempère le climat et les nuits fraîches dans les collines opposées à des journées chaudes permettant aux raisins de mûrir lentement et complètement. Il en résulte des vins intenses, fins et parfaitement équilibrés.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

