



ITALIE DOC SOAVE 2020 TENUTA DI CORTE GIACOBBE / DAL CERO

Pays : Italie
Région : Veneto
Sous région :
Cépage(s) : 100% Garganega

Note de dégustation :

La couleur est jaune citron brillante, le bouquet est intense, sur le fruit mûr (pêche blanche, poire), les fleurs (fleur d'oranger) et la minéralité. La bouche est fruitée, savoureuse et équilibrée. La finale rappelle l'amande amère, arôme classique de ce cépage.

Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal à l'apéritif, pour lui-même, ou avec des entrées de poissons blancs crus, pochés ou vapeurs et légumes vapeurs (cabillaud poché, jeunes carottes et polenta).

Commentaires du sommelier :

Les vignes de Garganega, cépage exclusif de cette cuvée, se situent à l'est de Soave, sur les pentes de deux volcans éteints, le Calvarina et le Crocetta. Il en résulte un vin intense, fruité et minéral. Une réelle découverte !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

