ITALIE DOCG SOAVE SUPERIORE 2017 MAGNUM " 1ER RUNCATA " TENUTA CORTE GIACOBBE / DAL CERO / ETUI

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



Note de dégustation :

Robe jaune or soutenue et brillante.
Le nez est magnifique, complexe et raffiné. Les notes de fruits (agrumes confits, pêches blanches) se combinent à un caractère minéral et boisé qui sont parfaitement intégrées et forment un splendide bouquet rappelant les grands vins blancs de Pessac Léognan à maturité. La bouche est ample, riche, mais conserve tout au long de la dégustation une certaine tension qui confère à cette cuvée une longueur remarquable (10 caudalies).

Température de service :	Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde :	10 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

Homard, noix de coquilles Saint jacques ou poissons sauce vin blanc, fromages de chèvre affinés...

Commentaires du sommelier :

Runcata est le nom d'une parcelle avec un sol de lave grise et noire coincée entre deux volcans éteints. La famille Dal Cero signe ici un superbe vin de terroir, d'une complexité, d'un raffinement et d'une longueur en bouche exceptionnels...

Puissance