



ITALIE IGP VENEZIA GIULIA 2023 " RIBOLLA GIALLA " AZIENDA LA MAGNOLIA

Pays : Italie
Région : Friuli
Sous région :
Cépage(s) : 100% Ribolla Gialla



Note de dégustation :

Robe jaune pâle brillante avec des reflets verdâtres dans la jeunesse. Le nez est intense, fruité, évoquant les agrumes ainsi que les fruits à chair blanche et jaune (pomme, pêche) ainsi qu'une pointe de minéralité. En bouche, c'est un vin blanc sec, léger, frais dans lequel on retrouve les arômes fruités et minéraux perçus au nez. On l'apprécie pour son côté gourmand et sa belle fraîcheur en finale.

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



Apéritif, entrées et plats légers de poissons et crustacés sous forme crue, marinée, pochée ou cuit vapeur.

Commentaires du sommelier :

Une vraie découverte que ce cépage originaire du Frioul et connu pour offrir des vins fins, fruités et minéraux. La Magnolia élabore une version pleine de charme avec des aspects fruités bien marqués et une bouche légère et tendue.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

