



ITALIE IGT VENETO BIANCO 2023 " AMITOR " ILATIUM MORINI / BIOLOGICO

Pays : Italie
Région : Veneto
Sous région :
Cépage(s) : 90 % garganega, 10% incrocio manzoni



Note de dégustation :

Vin blanc de couleur jaune pâle brillante et cristalline.

Le nez évoque des arômes de pomme verte, de fleurs blanches et de fruits frais (agrumes,...).

La bouche est toute en fraîcheur et légèreté. Les notes de fruits frais sont présentes (citron, pamplemousse,...) et la finale est fine et délicatement acidulée.

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



Idéal avec des coquillages et crustacés, il convient pour les tartares et carpaccios de poissons, des préparations de poisson (Cabillaud, turbot) accompagnées de légumes wok ou des salades d'été

Commentaires du sommelier :

Superbe découverte proche de Venise, fraîche et légère, aux arômes de fleurs blanche et de fruit frais.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

