



ITALIE DOC VALPOLICELLA CLASSICO 2023 MONTE SANTOCCIO

Pays : Italie
Région : Veneto
Sous région :
Cépage(s) : 40% corvina, 30% corvinone, 20% rondinella, 10% molinara

Note de dégustation :

Robe pâle et de teinte rouge rubis, aux reflets rose violine. Le nez est fruité et profitera d'une aération avant dégustation. Il évoque des arômes de fruits rouges frais (groseilles fraises, framboises). En bouche, c'est un vin très léger, rafraichissant et désaltérant. Idéalement servi à 14/15°C, avec sa structure fine, son degré modéré et sa belle vivacité, il est idéal en période estival, à l'apéritif ou avec la cuisine italienne.

Température de service : Entre 14 et 15 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Un vin parfait pour un apéritif, une pizza traditionnelle ou un plat de pâte sauce tomate. Idéal avec une planche de charcuteries fromages.

Commentaires du sommelier :

Si vous recherchez un vin léger, avec très peu de tanins, un fruité intense et une grande fraîcheur, cette bouteille est pour vous ! Le domaine Monte Santoccio est réputé pour produire des vins aériens, digestes et frais. Ce Valpolicella Classico en est le plus bel exemple. Un vin tout en dentelle et au degré modéré. Une bouteille qui rappelle qu'un vin rouge peut aussi être désaltérant !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

