



ITALIE LOAZZOLO DOC " SOLIO " 2010
DEMI (37.5 CL) VT ISOLABELLA DELLA
CROCE

Pays	Italie
Région :	Piemonte
Sous région :	Loazzolo
Cépage(s) :	100% Muscat à petits grains



Note de dégustation :

Couleur jaune pâle, nez avec des arômes fruités, citron, agrumes (note de muscat très légère), ainsi que des notes de gingembre et citronnelle. En bouche, il possède un joli moelleux, il reste très frais et léger et bien équilibré.

Il développe des notes intenses de menthol, gingembre et d'agrumes confits.

Superbe équilibre pour ce vin moelleux !

Température de service : 7 C°

Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Foie gras, fromage bleu, desserts aux fruits frais

Commentaires du sommelier :



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

