



ITALIE DOC VALPOLICELLA 2023 DAL CERO

Pays : Italie
Région : Veneto
Sous région :
Cépage(s) : Corvina, Rondinella, et Molinara

Note de dégustation :

Lumineuse couleur rubis brillante. Arômes élégants de fruits rouges frais telles les cerises, fraises et framboises. En bouche, ce vin léger et fruité séduit grâce à sa fraîcheur équilibrée et ses tanins discrets. Un véritable ravier de fruits rouges croquants et juteux apparaît dès la mise en bouche, et perdurent durant une finale longue et pleine de distinction.



Température de service : Entre 15 et 16 C°
Potentiel de garde : 5 ans

Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, carpaccio de boeuf, charcuteries, viandes blanches (dinde, veau,...), voir des poissons pour les personnes amatrices de vin rouge car il est peu tannique

Commentaires du sommelier :

Le Valpolicella est originaire du Veneto, les vignobles sont proche de Verona. Il s'agit d'un vin léger, fin et friand. Une petite gourmandise pleine de fruit à apprécier en toute simplicité.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

