



ITALIE DOC FRIULI COLLI ORIENTALI 2024 " SAUVIGNON " AZIENDA LA MAGNOLIA

Pays : Italie
Région : Friuli
Sous région :
Cépage(s) : Sauvignon Blanc 100%



Note de dégustation :

Vin blanc de teinte jaune pâle. Arômes fruités dominants (pêche, agrumes, ananas) complété d'une pointe minérale. Pas de caractère boisé. En bouche, c'est un sauvignon souple et sur le fruit avec une belle fraîcheur en finale. Le vin est très plaisant dès l'apéritif mais peut accompagner une entrée légère de poissons ou crustacés.

Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal à l'apéritif, à table avec des crevettes marinées, un ceviche de bar ou un fromage de chèvre assez frais.

Commentaires du sommelier :

Dans ces collines orientales du Frioul (Friuli Colli Orientali DOC), le domaine familiale La Magnolia produit un sauvignon blanc fruité, souple et charmeur. Le terroir particulier de la région est très favorable à ce cépage originaire de France. En effet, la région s'étend sous la forme d'une longue chaîne de collines en bordure de la plaine d'Udine. Les vignobles, en grande partie en terrasses couvrent environ 2.100 hectares de vignes sur des sols marneux et gréseux calcaires, à une altitude de 100 à 350 mètres. Ils sont protégés des vents froids du nord par les Préalpes juliennes, tandis que l'air doux de la Méditerranée crée un microclimat très favorable à la viticulture.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

