



ITALIE IGP TREVENEZIE 2022 " UBI
QUE " AZIENDA LA MAGNOLIA
(RIBOLLA GIALLA, FRIULANO,
MALVASIA ISTRIANA, PICOLIT)

Pays : Italie

Région : Friuli

Sous région :

Cépage(s) : 30% ribolla gialla, 30% friulano, 30% malvasia istriana,
10% picolit

Note de dégustation :

Vin blanc de teinte jaune citron soutenue. Grâce à un assemblage unique de cépages locaux et un travail remarquable à la cave (vinification, élevage), le nez offre des arômes complexes, intenses et originaux. Aux côtés des notes florales et de fruits à chaires jaunes (pêche), un caractère finement boisé est perceptible (acacia) et s'intègre parfaitement à l'ensemble du bouquet. En bouche, c'est un vin sec mais assez gras, ample, avec une belle texture moelleuse. Le cœur de bouche est fruité et la finale plutôt vive et tendue. Un

Température de service :

Entre 8 et 9 C°

Potentiel de garde :

6 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique(s) :



Saint Jacques snackées, homard ou poisson grillé. Fromages de chèvre affinés ou de brebis



Commentaires du sommelier :

« Ubi Que » incarne toute l'audace de Cristina Cozzarolo d'avoir assemblé les meilleurs raisins de quatre cépages autochtones pour en faire une cuvée unique. (ribolla gialla, friulano, malvasia istriana, picolit) Après la fermentation, ce vin est élevé pendant une année en foudre d'acacia puis six mois en cuve. S'en suit une année minimum d'affinage en bouteille au domaine, avant d'être commercialisé en quantité très limitée.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

