



ITALIE IGT TREVENEZIE 2023 " FRANCONIA " AZIENDA LA MAGNOLIA

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



Note de dégustation :

La robe est moyennement soutenue dans les tons rubis violacé, le nez s'exprime sur des notes de cerise noires, la bouche offre des tanins souples et tendres avec de belles notes de fruits en rétro-olfaction. Un vin rouge rond et gourmand.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des viandes blanches ou rosées (volaille, veau,...). Exemple : rôti de veau orloff. Également avec un plateau de fromages affinés (Langres).

Commentaires du sommelier :

Le cépage Franconia se plaît dans cette région du Frioul, située au nord-est de l'Italie. On le retrouve aussi sous d'autres noms en Allemagne (Lemberger), en Autriche (Blaufränkisch), en Hongrie (Kekfrankos), en Roumanie (Burgund Mare) et dans de nombreux autres pays. En dégustation, il présente certaines similitudes avec le pinot noir, quoiqu'un peu plus coloré et structuré. On apprécie son caractère fruité, ses tanins soyeux et sa gourmandise.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

