ITALIE DOC FRIULI COLLI ORIENTALI 2025 " FRIULANO " AZIENDA LA MAGNOLIA

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



Note de dégustation :

Vin blanc de couleur jaune pâle brillante et cristalline.
Le nez évoque des arômes de fleurs blanches, de fruits frais (agrumes, pèche…) ainsi qu'une touche minérale.
La bouche est toute en fraîcheur et gourmandise. Les notes de fruits frais sont présentes (citron, pamplemousse,…) et la finale est fine et délicatement acidulée.

Température de service :	8 C°
Potentiel de garde :	3 ans

Suggestion(s) gastonomique :

Idéal avec des coquillages et crustacés, il convient pour les tartares et carpaccios de poissons de même que des salades d'été.

Commentaires du sommelier :

Puissance