



ITALIE IGT TRE VENEZIE 2024 " SCHIOPPETTINO " AZIENDA LA MAGNOLIA

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

Note de dégustation :

Très jolie couleur rouge grenat à reflets violines. Nez charmeur qui regorge de fruits rouges alliés à des arômes floraux et des notes de poivre très plaisantes. En bouche, ce vin étonne et séduit par sa rondeur et sa grande souplesse. Son fruité juteux et intense, ses fragrances de violettes et pivoines, ses arômes finement épicés offrent une combinaison inédite et captivante.



Température de service : Entre 15 et 17 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Tomates farcies, Chili con carne, Poulet Tikka Massala, Sauté de boeuf aux cinq épices, Pecorino au poivre

Commentaires du sommelier :

Cépage natif du Frioul, le Schioppettino est redécouvert ces dernières années et offre des vins au fruité séduisant allié à une note poivrée caractéristique. Au domaine familial La Magnolia, Cristina Cozzarolo produit toujours des vins à la structure très ronde et souple. Un régal pour les papilles. Laissez-vous tenter par des émotions nouvelles !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

