ITALIE IGP SALENTO BLANC " TERRALIA " 2025 " MALVASIA BIANCA " AZIENDA SCARPELLO

Pays	Italie
Région :	Puglia
Sous région :	
Cépage(s) :	100% Malvasia Bianca

Note de dégustation :

Vin de couleur jaune paille assez soutenue. Nez frais, aromatique et évoquant les fruits à chaire blanche, les agrumes ainsi que d'agréables notes florales. En bouche, c'est un vin moyennement puissant, souple et sec doté d'un bel équilibre entre richesse et fraicheur. Un pari réussi pour ce jeune vigneron talentueux.

Température de service :	Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde :	3 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastonomique :	

Poissons grillés ou en sauce légère (huile vierge), fruits de mer et antipasti méditerranéens. Fromages frais ou faiblement corsé.

Commentaires du sommelier :

Le domaine, créé en 1961, est aujourd'hui porté par Francesco Scarpello, 3eme génération de la famille à cultiver la vigne dans cette splendide région du Salento. Jeune et dynamique, il élabore un vin de Malvasia Bianca fin et gourmand. Ce cépage blanc aromatique est vinifié en cuve inox dans le but de mettre en avant son caractère frais, fruité et floral. Francesco aime le travail précis et soigné jusqu'à pousser le détail dans la présentation des bouteilles et leurs étiquettes originales.

Puissance