



ITALIE IGT MARCHE BIANCO "
GUERRIERO BIANCO " 2024 AZIENDA
AGRARIA GUERRIERI (85%
BIANCHELLO, 15% VERDICCHIO)

Pays : Italie
Région : Marche
Sous région :
Cépage(s) : 85% Bianchello, 15% Verdicchio

Note de dégustation :

Belle couleur jaune or soutenue. Nez expressif et élégant rappelant les fruits blancs (pêche, abricot), des notes florales et une discrète touche boisée. En bouche, c'est un vin blanc de caractère, rond, qui possède du gras, de l'ampleur, une belle richesse bien équilibrée par une délicate fraîcheur en finale. Vin de terroir et de gastronomie par excellence, il vous surprendra par l'originalité de ses arômes et sa structure bien différentes des standards internationaux.

Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec une recette de coquillages, crustacés ou poissons bien parfumés, voir exotiques telle que des St Jacques snackées, accompagnées d'une sauce au lait de coco et curry vert

Commentaires du sommelier :

Provenant d'une des régions viticoles les plus méconnues d'Italie, ce grand vin vous surprendra par son aromatique et sa structure étonnantes. Issu essentiellement du cépage local Bianchello, le vignoble profite d'une forte influence maritime apportant à la vigne l'humidité et la fraîcheur nécessaire pour produire des raisins et des vins équilibrés. Ce vin commence sa vinification par une macération pelliculaire afin de profiter de tous les arômes originaux du cépage. Après la fermentation, ce vin est élevé pendant 8 mois en barrique de chêne français et affiné 6 mois en bouteille au domaine. Dans le verre, il se révèle comme un grand vin complexe, original et suave.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

