



Edda Bianco

Salento IGP, Cantine San Marzano

Intense et doux

Description:

Cette cuvée séduisante des Pouilles est principalement composée de chardonnay et d'une petite quantité de cépages blancs autochtones du sud de l'Italie. Ce vin blanc doit son caractère particulièrement séduisant à un élevage de quatre mois en barriques françaises avec batonnage régulier, qui lui confère beaucoup de fondant et de richesse.

Profil aromatique:

Jaune doré éclatant. Agréable bouquet, très expressif, rappelant la pêche blanche et la menthe citronnée, sur des notes florales. Souple et ciselé en bouche, il révèle maintenant également de nuances d'abricots mûrs et d'agrumes, sur un souffle de thym; très compact et persistant en finale.

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: Italie

Producteur: Cantine San Marzano

Elevage: 4 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

Cépage(s): Andere Rebsorten, Chardonnay

N° article: 1069624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Edda Bianco

Salento IGP
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	Andere Rebsorten, Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.