



Suadens

Bianco Campania IGP, Nativ

Assemblage des grands cépages de Campanie

Beschreibung:

Les sols volcaniques des coteaux de l'Irpinia, en Campanie, apportent une minéralité intéressante à ce vin blanc extrêmement bien structuré. Le Suadens est un assemblage des trois grands cépages de l'Italie méridionale: Fiano di Avellino, Greco di Tufo et Falanghina. C'est une véritable explosion de fruits avec de subtiles notes de barrique qui, à chaque nouvelle gorgée, révèle une autre de ses multiples facettes. Tout à fait divin pour accompagner vos plats de poisson et entrées raffinées.

Degustationsnotiz:

Jaune clair, accents tirant sur le vert. Bouquet légèrement exotique mariant des notes de mangue, d'ananas et de pêches blanches, sur un soupçon de thé vert, ainsi que des fleurs d'acacia bien parfumées. L'attaque douce fait place à des arômes très prenants, intensément fruités, avec maintenant également des nuances de fruits confits et des touches minérales, très expressif et concentré; les arômes persistent dans la longue finale légèrement salée.

Accompagne idéalement:

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

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: Italie

Produzent: Nativ

Elevage: 3 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 30% Greco di Tufo, 30% Falanghina, 25% Fiano, 10% Moscato, 5% Malvasia

Artikelnummer: 0909223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Suadens

Bianco Campania IGP
Nativ

Herkunft:	Italie
Notation:	Luca Maroni 99/100, Score 18/20
Cépage(s):	30% Greco di Tufo, 30% Falanghina, 25% Fiano, 10% Moscato, 5% Malvasia
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	3 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés