



Il Marzocco

Chardonnay Toscana IGT, Avignonesi

Impressionnant chardonnay bio d'Avignonesi

Beschreibung:

Il Marzocco fait partie des Chardonnays toscans de garde les plus complexes. Dès 1987, le domaine Avignonesi a été l'un des premiers à élever un vin blanc en fûts de chêne. Aujourd'hui certifié bio, il lance de nouvelles tendances: l'élevage de ce Chardonnay s'effectue en effet en partie en oeuf béton, en amphore et en barrique. À la dégustation, Il Marzocco se révèle élégant, énergique et très profond.

Degustationsnotiz:

Jaune plutôt clair, aux nuances tirant sur le vert. Zeste de citron, ananas et un peu de citronnelle dans le bouquet bien équilibré, avec de délicates touches toastées. L'attaque d'une grande élégance fait place à de merveilleux arômes fruités, avec maintenant également de la poire Bosc et du citron vert, sur des nuances de noisettes grillées; fraîcheur bien soutenue dans la très longue finale, qui montre de grandes réserves.

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

Sous-région: Divers Toscane

Produzent: Avignonesi

Elevage: 6 Mois en Cuve inox

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 12.5%

A boire: jusqu'en 2029

Cépage(s): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1260122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Il Marzocco

Chardonnay Toscana IGT
Avignonesi

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés