



2018 Brandano

Greco Fiano Basilicata IGT, Vigneti del Vulture

Un nez exotique conjugué à une minéralité élégante

Note de dégustation:

Jaune clair aux nuances tirant sur le vert. Une pointe de muscade et de légers accents floraux soulignent le bouquet exotique rappelant les fruits de la passion, l'ananas et la pêche blanche. Les arômes du nez se confirment dans la bouche fruitée et très juteuse, où viennent se greffer des notes minérales et une jolie fraîcheur sur une finale légèrement salée. Un vin blanc très intéressant qui révèle peu à peu toutes ses facettes.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Basilicate
Producteur:	Vigneti del Vulture Srl
Notation(s):	Score 17.5/20
Elaboration:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	jusqu'en 2021
Cépage(s):	60% Greco di Tufo, 40% Fiano
Référence:	0929618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Brandano

Greco Fiano Basilicata IGT
Vigneti del Vulture

Origine: Italie
Notation(s): Score 17.5/20
Traubensorte(en): 60% Greco di Tufo, 40% Fiano
Apogée: jusqu'en 2021
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: en Cuve inox
Vol. alcool: 12.0 %
Service: Frais, entre 8 et 10 degrés