



2018 Gorgona

Costa Toscana IGT, Frescobaldi

Un vin blanc insulaire disponible en quantité limitée

Note de dégustation:

Jaune moyen, accents dorés tirant sur le vert. Nez subtilement composé qui libère des notes d'amandes grillées, de Golden Delicious et d'agrumes confits. Attaque élégante, laissant place à des arômes très expressifs de fruits jaunes, melon et coing, mais aussi de citron vert et enfin de pain blanc ; les arômes persistent bien au-delà du milieu de bouche ; finale fraîche et persistante.

Accompagne idéale:

Parfait avec du vitello tonnato, une minestrone, des fritti misit, ainsi que du bouilli de bœuf, de la mortadelle et des pâtes à la carbonara. Vous pourrez aussi l'apprécier avec des fromages corsés et de la viande fumée.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:

Italie

Région:

Toscane

Sous-région:

Divers Toscane

Producteur:

Frescobaldi

Notation(s):

Score 18.5/20

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

jusqu'en 2026

Cépage(s):

Vermentino, Ansonica

Référence:

0831418

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gorgona

Costa Toscana IGT
Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	Vermentino, Ansonica
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés