



2018 Suadens

Bianco Campania IGP, Nativ

99 points pour des arômes exubérants

Description:

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.

Note de dégustation:

Jaune doré limpide. Des notes florales et de zestes de citron viennent agrémenter le magnifique nez de litchi et d'ananas fraîchement coupé. L'attaque tendre fait place à des arômes complexes de fruits jaunes, mirabelles bien mûres et une touche de citronnelle. Beaucoup de fondant et une agréable fraîcheur; finale fruitée.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:

Italie

Région:

Campanie

Producteur:

Nativ

Notation(s):

Luca Maroni 99/100, Score 17.5/20

Elevage:

1 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.0 %

Apogée:

jusqu'en 2023

Cépage(s):

33.3% Fiano, 33.3% Greco di Tufo, 33.3% Falanghina

Référence:

0909218

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Suadens

Bianco Campania IGP
Nativ

| | |
|---------------------|-------------------------------------------------------|
| Origine: | Italie |
| Notation(s): | Luca Maroni 99/100, Score 17.5/20 |
| Cépage(s): | 33.3% Fiano, 33.3% Greco di Tufo, 33.3% Falanghina |
| Apogée: | jusqu'en 2023 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 1 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 12.0 % |
| Service: | Frais, entre 9 et 12 degrés |