



2018 Lison DOCG Classico

Villa Bogdano 1880, Tenuta Planitia (Bio)

Un bijou blanc du Frioul

Description:

Ce jeune domaine en biodynamie se trouve à proximité de Venise, entre les contreforts des Alpes et la côte Adriatique. Les vieilles vignes, datant pour certaines de 1880, produisent d'excellents résultats. Ce vin blanc floral et fruité, issu du cépage autochtone Tocai Friulano, en est une preuve impressionnante. Élevé sur lies et bâtonné, il développe une très grande complexité et une belle opulence.

Note de dégustation:

Jaune moyen aux accents dorés. Des notes d'agrumes et de fleurs se conjuguent dans le nez parfaitement équilibré, de limettes et de fleurs de tilleul, sur une pointe de poivre blanc. En bouche, il montre une impressionnante vivacité, mais aussi un splendide velouté et une grande variété aromatique; agrumes et groseilles à maquereau dans une finale très précise et légèrement minérale.

Accompagne idéale:

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

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Vénétie
Sous-région:	Divers Vénétie
Producteur:	Villa Bogdano
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	6 Mois en Cuve ciment
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Tocai Friulano
Référence:	1057318

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Lison DOCG Classico

Villa Bogdano 1880
Tenuta Planitia (Bio)

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Tocai Friulano
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Bio
Elevage:	6 Mois en Cuve ciment
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés