



2019 Gorgona

Costa Toscana IGT, Frescobaldi

Un vin blanc insulaire disponible en quantité limitée

Note de dégustation:

Couleur jaune clair, accents dorés. Bouquet complexe et expressif aux notes de miel, avec un peu de papaye et de discrètes touches d'herbes sauvages, on peut également retrouver des nuances de zeste de citron et un souffle de minéralité. La bouche est d'une merveilleuse richesse aromatique, dominée les agrumes, citron vert et zeste d'orange, puis de la pêche blanche, du litchi, des amandes et des notes nettement minérales; structure agréable, souple et précise; très bien équilibré et frais jusque dans la finale de moyenne longueur.

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):	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Elevage:	7 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	Vermentino, Ansonica
Référence:	0831419

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gorgona

Costa Toscana IGT
Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	Vermentino, Ansonica
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	7 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés