



2022 Suadens

Bianco Campania IGP, Nativ

Assemblage des grands cépages de Campanie

Description:

Les sols volcaniques des coteaux de l'Irpinia, en Campanie, apportent une minéralité intéressante à cet assemblage de Fiano, Greco Nero et Falanghina extrêmement bien structuré. 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 clair aux reflets dorés et verts. Le bouquet fruité et floral se développe peu à peu avec des notes de fruits de la passion et d'ananas, sur une pointe de citronnelle et de fleurs blanches, puis un soupçon de poivre rouge. L'attaque douce fait place à un fruité exubérant, avec maintenant également des agrumes et des zestes d'orange, belle fraîcheur; finale expressive et parfaitement équilibrée.

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:	Campanie
Producteur:	Nativ
Notation(s):	Luca Maroni 99/100, Score 17.5/20
Elevage:	3 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	33.33% Falanghina, 33.33% Greco di Tufo, 33.33% Fiano
Référence:	0909222

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):	33.33% Falanghina, 33.33% Greco di Tufo, 33.33% Fiano
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	3 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés