



2023 Vico dell'Amore

Greco di Tufo DOCG, Nativ

Un Greco di Tufo fruité du coeur de la Campanie

Description:

Le Vico dell'Amore est produit à partir du cépage autochtone Greco di Tufo, qui développe un caractère prononcé grâce au terroir volcanique de Campanie. Avec ses arômes exotiques et ses notes d'agrumes, c'est un pur vin de plaisir. Le domaine Nativ est l'un des plus remarquables de l'appellation Greco di Tufo DOCG, un gage de qualité pour les vins blancs haut de gamme.

Note de dégustation:

Jaune clair aux nuances tirant sur le vert. Le nez frais rappelle les agrumes et la citronnelle, avec un peu de sauge et de thym. En bouche, les arômes de raisinets blancs et de groseilles à maquereau se marient à une jolie minéralité, dynamique et d'un bel équilibre; le fruité très précis persiste jusque dans la longue finale. Un grand vin blanc issu de sols volcaniques.

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 96/100, Score 18/20
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Greco di Tufo
Référence:	1309123

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vico dell'Amore

Greco di Tufo DOCG
Nativ

Origine:	Italie
Notation(s):	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Greco di Tufo
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés