



## 2024 InBianco

Sangiovese Toscana IGT, Barbanera

**Note de dégustation:**

Jaune clair. Nez charmant aux délicates notes de fleurs blanches, de subtiles touches exotiques, fleurs d'oranger, litchi et un peu de gelée de coing. En bouche magnifiques arômes de fruits avec maintenant également des agrumes, mandarine, sur une agréable fraîcheur; finale équilibrée et persistante.

**Accompagne idéale:**

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

**Conseils de service:**

Frais, entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Toscane
<b>Sous-région:</b>	Divers Toscane
<b>Producteur:</b>	
<b>Notation(s):</b>	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
<b>Elevage:</b>	3 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Cépage(s):</b>	100% Sangiovese
<b>Référence:</b>	1391124

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **InBianco**

Sangiovese Toscana IGT  
Barbanera

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Sangiovese
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	3 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés