



## 2014 Brezza

Umbria IGT, Cantine Giorgio Lungarotti

**Note de dégustation:**

Couleur jaune clair aux accents dorés. Bouquet de prunes jaunes, menthe citronnée et parfums floraux. Palais équilibré, aux notes citriques de pommes et de coing, vinifié avec précision, finale de moyenne intensité.

**Accompagne idéale:**

Nous recommandons ce vin avec les viandes blanches, le poisson et les crustacés. Vous l'apprécierez aussi avec de la focaccia, un gâteau au fromage, des antipasti, des spaghetti aux palourdes et des gnocchi au beurre de sauge.

**Conseils de service:**

Frais, entre 8 et 10 degrés

**Pays d'origine:**

Italie

**Région:**

Ombrie

**Producteur:**

Lungarotti Società Agricola A.R.L.

**Notation(s):**

Score 17/20

**Elaboration:**

1 Mois en Cuve inox

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

11.5 %

**Apogée:**

À l'apogée

**Cépage(s):**

33% Grechetto, 33% Chardonnay, 33% Pinot Grigio

**Référence:**

1640114

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

Taille: A7 74x105

### **Brezza**

Umbria IGT

Cantine Giorgio Lungarotti

**Origine:** Italie  
**Notation(s):** Score 17/20  
**Traubensorte(en):** 33% Grechetto, 33% Chardonnay, 33% Pinot Grigio  
**Apogée:** À l'apogée  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** 1 Mois en Cuve inox  
**Vol. alcool:** 11.5 %  
**Service:** Frais, entre 8 et 10 degrés