



## 2016 San Michelin

Custoza DOC, Azienda Agricola Gorgo

Une surprise en provenance de Vénétie

### Description:

Le San Michelin, très élégant et produit par le domaine familial Gorgo, est un assemblage à base du cépage autochtone Garganega et de différentes autres variétés nobles. Sa structure délicate et sa belle expression sont ses atouts. Un vin idéal pour accompagner la cuisine italienne.

### Note de dégustation:

Jaune doré lumineux. Au nez délicat assemblage de prunes jaunes, de limette et un souffle de mangue, puis une touche de fleurs d'amandier et de poivre blanc. En bouche belle complexité aromatique et fruitée, avec maintenant des arômes d'abricots secs et de poires Williams, s'accompagnant d'une subtile acidité ; finale très expressive et intense sur une légère minéralité.

### 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:

Vénétie

### Sous-région:

Custoza

### Producteur:

Gorgo

### Notation(s):

Score 17.5/20

### Elevage:

6 Mois en Cuve inox

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

13.0 %

### Apogée:

À l'apogée

### Cépage(s):

40% Garganega, 20% Cortese, 20% Trebbiano, 10% Riesling Renano, 10% Trebbianello

### Référence:

0825216

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

Taille: A7 74x105

### **San Michelin**

Custoza DOC

Azienda Agricola Gorgo

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	40% Garganega, 20% Cortese, 20% Trebbiano, 10% Riesling Renano, 10% Trebbianello
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés