



2015 Settemari

Calabria IGT, Fattoria San Francesco

Méditerranéen et aromatique

Description:

Avec son Settemari profond, le domaine familial San Francesco démontre tout son savoir-faire.

Note de dégustation:

Jaune doré aux accents tirant sur le vert. Des notes fleuries et fruitées se marient dans le nez ouvert révélant des parfums de limette, de litchi et de fleurs blanches, ainsi qu'une touche de massapain. Étonnamment crémeux en bouche, avec à nouveaux de belles notes d'agrumes et une touche de romarin; finement équilibré, belle persistance aromatique jusqu'en finale. Parfait avec les fruits de mer !

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les viandes blanches, le poisson et les crustacés. Vous l'appréciez 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:

Calabre

Producteur:

Fattoria San Francesco

Notation(s):

Score 17/20, Parker 88/100

Elaboration:

2 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

50% Chardonnay, 50% White Greek

Référence:

0794615

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Settemari

Calabria IGT
Fattoria San Francesco

Origine: Italie
Notation(s): Score 17/20, Parker 88/100
Traubensorte(en): 50% Chardonnay, 50% White Greek
Apogée: À l'apogée
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 2 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.0 %
Service: Frais, entre 8 et 10 degrés