



## 2017 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.

### 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):

Mundus Vini

### Elevage:

36 Mois en Cuve inox

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

13.0 %

### Apogée:

A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.

### Cépage(s):

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

### Référence:

0825217

## 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>	Mundus Vini
<b>Cépage(s):</b>	40% Garganega, 20% Cortese, 20% Trebbiano, 10% Riesling Renano, 10% Trebbianello
<b>Apogée:</b>	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	36 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés