



Sauvignon Collio DOC 2024

Gradis'ciutta

Type	Vin blanc
Origine	Italie, Friuli
Producteur	Gradis'ciutta
Classification	DOC
Expansion	Ensuite, le vin est élevé « sur lie » jusqu'à la mise en bouteille.
Contenu	75 cl
Millésime	2024
Phase de dégustation	jusqu'à 6 ans
Température de service	8 - 10°C
Teneur en alcool	13.5 %
Cépages	Sauvignon Blanc
Numéro d'article	14004224

Commentaires

Les vignobles dont provient ce vin sont Budignacco, Zavognza, Dragica et Ruttars, situés à des altitudes comprises entre 100 et 180 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Recommandation culinaire

Il ne doit pas être servi trop frais, entre 8 et 10 °C environ. Vin à déguster avec des entrées, des plats à base de jambon, des risottos sans viande, des soufflés aux légumes, des plats à base de poisson et d'œufs.

Notes de dégustation

Robe jaune paille clair et brillant. Le nez est dominé par des fleurs blanches avec des notes de litchi, suivies de sauge, de tomate verte et d'une touche de feuille de laurier et de fleurs printanières. Un bouquet complexe. La bouche est très fraîche, avec

beaucoup de volume en milieu de bouche. La finale révèle la jutosité du fruit, équilibrée par une note minérale.