

Zermann

Capo Martino

Friuli Venezia IGT



Région : Friuli Venezia Giulia

Cépage(s) : Friuliano, Malvasia, Ribolla Gialla, Picolit

Degré d'alcool : 13,5 %

Dégustation : Sa robe lumineuse est d'un beau jaune doré éclatant. Le nez est intense et complexe de fruits mûrs locaux et tropicaux, de fleurs séchées, , et une légère touche de vanille. La bouche veloutée et délicate dévoile des arômes de pomme, banane, noisette, genêt et passiflore, un équilibre gustatif parfait et une persistance infinie.

Temp. de service : 5-7

Accord : Excellent avec une purée de pois chiches et des poulpes sautés au romarin.

Garde (années) : 8-10

Type : Bianco (blanc)

R A F F I N V I N I

DEPUIS 1995
