



ITALIE - COUVEE AUGUSTO 2010 DCC
LESSINI DURELLO RISERVA
"DOSAGGIO ZERO" METODO
CLASSICO TENUTA CORTE
GIACOBBI / DAL CERO

Pays : Italie
Région : Veneto
Sous région :
Cépage(s) : durella et chardonnay



Note de dégustation :

La flûte laisse apparaître des bulles d'une grande finesse, un nez très complexe et gracieux et une bouche d'une grande pureté. C'est ce qui caractérise cette cuvée d'exception rivalisant avec les grands extra-brut de Champagne. Quatre années d'élevage sur lattes au domaine lui confère une palette aromatique aux nombreuses nuances minérales, fruitées, florales et pâtisseries. La bouche n'a pas eu besoin d'ajout de sucre et possède une droiture et un équilibre juste et précis. Grand Vin.

Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, saumon fumé, huîtres, langoustines grillées, fromage de chèvre (crottin de Chavignol)

Commentaires du sommelier :

Produit dans les vignobles de Roncà, sur les pentes des montagnes Lessini, ce vin effervescent élaboré par la famille Dal Cero est issu principalement du cépage Durella. Une bulle très fine de méthode traditionnelle pour célébrer les grandes occasions.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

