



ITALIE DOCG RECIOTO DI SOAVE
(BLANC) 2015 " SETTE DAME " ILATIUM
MORINI (50 CL)

Pays : Italie
Région : Veneto
Sous région :
Cépage(s) : 100% garganega



Note de dégustation :

Ce vin présente une magnifique couleur jaune paille soutenue. Le nez possède un style dominé par les agrumes confits, les pommes rôties, les raisins de Corinthe, la truffe et le miel. En bouche, ce vin liquoreux est très agréable, riche et intense. Doté d'un superbe équilibre, il possède une grande persistance en finale.

Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 25 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Fromages à pâtes persillées, desserts aux fruits cuits ou confits (tarte aux pommes, nougat glacé,...), foie gras truffé

Commentaires du sommelier :

Le Recioto blanc (Recioto di Soave) est une rareté issue du cépage Garganega et provenant de Vénétie. Les raisins sont séchés +/- 3 mois dans les greniers afin de concentrer les sucres et les arômes. Lorsque la dessiccation est jugée suffisante, les raisins sont pressés et la fermentation commence. Le résultat est un vin liquoreux, intense et parfumé. Un grand vin doux qui ne ressemble à aucun autre.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

