



ITALIE IGT TREVENEZIE 2018 " PIGNOLO " AZIENDA LA MAGNOLIA

Pays : Italie
Région : Friuli
Sous région :
Cépage(s) : 100% Pignolo



Note de dégustation :

Vin d'une couleur pourpre très sombre, il évoque au nez d'intenses arômes de fruits noirs et rouges bien mûrs, presque confiturés, ainsi que des notes boisées et d'épices. La bouche est ample et charnue avec beaucoup de caractère et de matière. Les tanins sont complètement fondus et participent à une structure gourmande, ronde et juteuse qui ne manque vraiment pas de charme.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



viande rosée ou rouge grillée (magret de canard, bœuf), fromage à croûte lavée

Commentaires du sommelier :

Splendide découverte que ce vin rouge fruité et intense issu du cépage Pignolo, variété native du Frioul dans le nord-est de l'Italie. A l'instar du Schioppettino, ce cépage autochtone et peu productif fut longtemps ignoré au profit d'autres variétés mais depuis quelques années, il connaît un nouvel essor et semble être promis à un grand avenir.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

