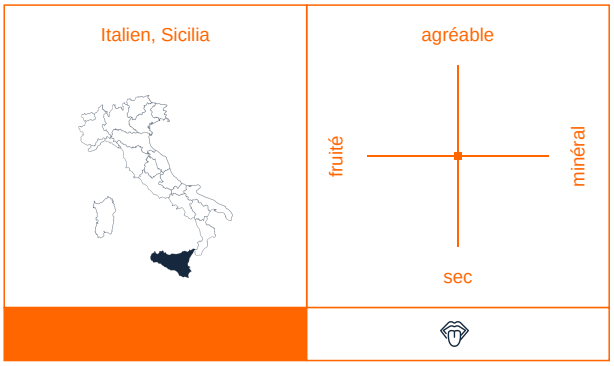
VIAFRANCIA RISERVA BIANCO DOC VIAFRANCIA DOC

BAGLIO DI PIANETTO | 2023



Le nez développe un bouquet complexe dévoilant des notes florales intenses de fleurs de genêt et doranger accompagnées de touches vives dagrumes. De subtiles nuances fruitées de mangue et de pamplemousse lui confèrent une belle profondeur et complexité, alors que de délicates notes balsamiques complètent harmonieusement le profil aromatique. Au palais, le vin enthousiasme par sa fraîcheur exceptionnelle et une structure ronde et pleine soutenue par une acidité vive et une agréable saveur. Les notes florales et fruitées sont élégamment mises en valeur et se muent en une finale dune remarquable longueur, enveloppante qui laisse une impression durable sur une nuance de romarin.



Inzolia

Maturité optimale: 2 - 4 Années

Vinifié en partie en cuve inox et en partie en fût de chêne

citron, pamplemousse, mangue, fleur d'oranger, genêt, romarin

poisson, pâtes, risotto, crevettes, fromage de chèvre

Température de dégustation: 9 jusqu'à 12 °C

12.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**

VDI MIGROS partner

doux

acide