

Vitis Nostra
Province of Verona - Soave - 2017

Situation

Des régions froides du nord au sud brûlant de la Sicile, l'Italie est un kaléidoscope de couleurs, de saveurs, de raisins et de styles allant de régions telles que le Barolo à Montefalco et l'Etna moins connus.

C'est le cépage le plus planté et le plus ancien d'Italie. Apprécié pour son style maigre et sec qui acquiert de riches notes de mandarine et d'amande grillée en vieillissant.

Encépagement

Garganega 100%

Accord Mets et Vins

Notes végétales rafraîchissantes. Excellentes avec des plats méditerranéens légers, des salades et des fruits de mer.



Dégustation

Ce raisin est utilisé pour créer du Cognac et du Brandy pour sa forte acidité et sa faible teneur en sucre. Le vin est généralement sec et croquant, mais avec une saveur fraîche et fruitée et une note d'amande amère à la fin.

Description

Ce délicieux vin blanc produit par Vitis Nostra est élaboré dans la région de Soave en Vénétie. Ce vin est exclusif à Matthew Clark, vous ne le trouverez pas chez plusieurs détaillants. Disponible en bouteilles de 75cl, distribué au Royaume-Uni par Enoitalia. Soave, Vitis Nostra est un vin inspiré, élaboré avec des raisins Garganega et Trebbiano / Ugni Blanc. Ce vin a une fermeture en liège et est l'un des nombres croissants de notre liste qui peut être apprécié par les buveurs végétaliens.