

Ce qui le définit...



Sec

Floral

Minéral

Frais



Cépage : 100% Verdicchio

Equilibre



Longueur en bouche



Intensité des saveurs



Complexité aromatique



Alcool 13,50%



Ses secrets de fabrication...

Basé dans la région des Marches en Italie, entre la mer Adriatique et les montagnes des Apennins, TENUTA DI TAVIGNANO est un domaine familial certifié BIO et réellement engagé dans une production qualitative et dans le développement durable. Ce vin est produit avec 100% de Verdicchio, cépage blanc emblématique de la région, il est fermenté en cuves thermorégulés et vieilli 3 mois en bouteille, afin de conserver les caractéristiques typiques du Verdicchio: de la fraîcheur, un arrière-goût d'amande amer, une bonne jutosité et de la rondeur en bouche.



Sa palette aromatique...



Conseils de consommation

Potentiel de
garde :
3-4 ans

T° de
Service :
8-10°C



Accords mets/vin



MG Wine Discovery

Importation et Distribution de Vins du Monde

11 RUE CHARLES LIOTARD, 30000 NIMES

Contact@mgwinediscovery.com

<https://www.mgwinediscovery.com/>



@mgwinediscovery



MG Wine Discovery



mg-wine-discovery