

Campo Altoso

Sec et vif & fruité



DOMAINE MONTEMAGNI



PATRIMONIO

Fiche technique

Couleur : Blanc

Appellation: IGP ILE DE BEAUTE

Millésime: 2023

Cépage: Vermentinu

Age moyen des vignes : 20 ans

Type de sol : Argileux avec conglomérats

Surface cultivée : 2 ha

Rendement : 30 hl/ha

Degré: 12.5%vol.

Dégustation & analyse sensorielle

Appréciation organoleptique :

Robe jaune pâle.

Nez très fruité avec des notes de mandarine et de fleurs blanches.

Une minéralité qui s'accompagne de la fraîcheur des agrumes.

Vinification : Par gravité, macération à froid.

Contenance : 75 cl

Température de service : 9-11°C

Mode de culture : En conversion Agriculture Biologique, enherbement rangs.

Suggestion d'alliance :

✓ En apéritif

✓ Tartare de courgette au pesto

✓ Taboulé

✓ Fritto-Misto

✓ Escalope de dinde panée

Potentiel de garde : 2-3 ans

Conseil : A déguster sur des mets simples.

