

Ce qui le définit...

Délicat

Complexe

Minéral

Onctueux

Equilibre



Longueur en bouche



Intensité des saveurs



Complexité aromatique



Alcool 13,50%



Ses secrets de fabrication...

Le « Misco Riserva » est obtenu à partir de la meilleure et la plus ancienne parcelle du vignoble de TENUTA DI TAVIGNANO, basée dans la région des Marches en Italie, entre la mer Adriatique et les montagnes des Apennins. C'est l'expression la plus belle et la plus rare du terroir et du cépage Verdicchio cultivé au domaine. La fermentation à température contrôlée avec des levures indigènes sélectionnées, l'élevage sur Lies fines en Cuve d'acier sans batonnage pendant 18 mois, et le vieillissement 18 mois en bouteille, donne naissance à un vin au corps volumineux, presque gras, combiné à une belle fraîcheur, qui lui confère une véritable élégance.



Cépage : 100% Verdicchio

Sa palette aromatique...



Conseils de consommation

Potentiel de
garde :
> 10 ans

T° de
Service :
10-12°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