



Fattoria La Vialla - Le Chiassaie



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2014

Catégorie: 2

Couleur: Blanc

Appellation: VINO D'ITALIA

Cépage(s): Pinot noir, Chardonnay, Trebbiano

Région: Interregionale

Pays: Italie

Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Laissons les fragrances nous faire plaisir : épices, notes de curry, touche de fruits blancs, de noyaux écrasé comme la pêche. On déguste des saveurs gourmandes et rondes de pommes (Reinette, Granny Smith). On pourrait jouer sur une escalope de veau à la crème de champignons ou un filet de merlan Colbert pour jouer sur le gras du plat, pour trancher avec l'élégance du vin.

ACCORDS METS

Filets de poisson à la crème
Merlan
Côte de veau à la crème

LIEUX DE VENTE

Fattoria La Vialla Di Gianni, Antonio E
Bandino Lo Franco
VIA DI MELICIANO, 26 - AREZZO
52100 AREZZO
Tel : 0033575421286