



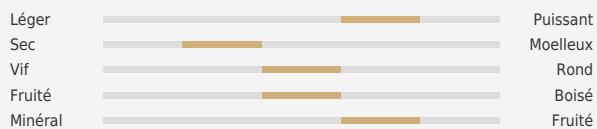
ALBERICO BIANCO LAZIO

PRODUIT

Cuvée hautement confidentielle, Alberico Bianco est issue de vieilles vignes de Malvasia di Candia et de Viognier, cultivées avec une extrême exigence. La vinification, lente et peu interventionniste, vise à traduire la profondeur du terroir sans artifice.

Le nez est d'une rare complexité, mêlant des notes de fruits jaunes mûrs, d'aubépine, de miel d'acacia, de cire d'abeille et de pierre chaude. En bouche, l'équilibre est magistral : ampleur, densité, minéralité tranchante, avec une finale longue, légèrement fumée. Un grand vin blanc méditerranéen, à servir sur des plats gastronomiques comme un bar de ligne en croûte de sel, une volaille noble, ou des fromages affinés.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Lazio / Italie
Type de vin	Blanc
Potentiel de garde	5 ans
Cépages	Semillon

