

MILO

Piera, 2018


 Rachetez une caisse
sur myvitiobox.com

AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Élysée



Cet assemblage audacieux de sauvignon et de chardonnay séduit par sa complémentarité ! Habituellement vinifiés seuls en France, leur association offre une complexité remarquable ici en Italie. Le nez de pamplemousse et de poire offre un spectre de senteurs étonnantes. L'élevage d'un an sur lie offre une intéressante subtilité aromatique et une riche texture en bouche. Le tout dominé par une trame légèrement acide succulente !

TERROIR

Le microclimat du Frioul est le fruit d'une position géographique exceptionnelle. Les Alpes protègent les vignes des vents frais et la proximité de la mer Adriatique apporte la douceur nécessaire au bon développement de la vigne. Situées sur des plateaux à 200 mètres d'altitude, les vignes sont aussi protégées des intenses vagues de chaleur estivales pouvant nuire à l'équilibre des vins.

CÉPAGES

Cet assemblage hors des sentiers battus offre une complexité aromatique très surprenante. Le chardonnay apporte une texture veloutée au vin et

de gourmands arômes de fruits à chair blanche. Le sauvignon offre quant à lui une tension caractéristique et des notes d'agrumes rafraîchissantes



MILLÉSIME

Le millésime 2018 fut très réussi en Italie. La douceur de l'été a amené de belles grappes à maturité avec des équilibres idéaux. Les conditions optimales de vendanges ont éloigné les risques de surmaturité, très redoutés chez les vins bancs méditerranéens.

UN VIN,
UN DOMAINE

Le domaine familial fondé en 1899 par Giovanni Martellozzo est aujourd'hui conduit par Piera, sa petite fille et troisième génération familiale. Le domaine, parmi les plus en vogue de la région, se veut précurseur de tendances : il vinifie des cuvées biologiques depuis 1998 et a cherché à développer dès les années 90 les cépages autochtones vénitiens. Le domaine vinifie les raisins issus de plus beaux terroirs du Frioul, de la Vénétie et du Trentin.



TEMPÉRATURE :
entre 9°C et 11°C



CARAFAGE :
ouvrir juste avant
de servir



GARDE :
à consommer dès maintenant
et jusque fin 2022

Etape 1 : VISUEL

LIMPIDITÉ:

limpide trouble voilée

COULEUR:

 Jaune vert  Or vert  Jaune paille  Doré

 Vieil or  Ambré  Roux

INTENSITÉ COLORANTE:

pâle claire soutenue profonde

BRILLANCE:

terne lumineuse éclatante

CAPILLARITÉ (LARMES):

fluide coulante épaisse

Etape 2 : OLFACTIF

IMPRESSION :

douteuse plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE :

fermée discrète
 ouverte puissante

FAMILLE AROMATIQUE :

Fruit blancs, agrumes

ARÔMES :



pamplemousse



poire



crème

Etape 3 : GUSTATIF

ATTAQUE : faible nette intense

SUCRE : sec tendre suave moelleux pâteux

ACIDITÉ : molle tendre fraîche vive nerveuse

ALCOOL : maigre léger riche corsé alcooléux

SALÉ : absent iodé

GAZ CARBONIQUE : absent perlant pétillant effervescent

TEXTURE : coulante fluide douce soyeuse onctueuse

LONGUEUR AROMATIQUE : absente courte développée longue persistante

DOMINANTE FINALE : sucre acidité gras/alcool



ACCORDS METS ET VINS

- Bruschetta de chèvre au basilic
- Papillote de saint-pierre au citron
- Mozzarella tressée
- Nougat glacé

