Dégusté le : 13.01.2009 Numéro d'ordre : 3

Région: Abruzzes (Abruzzo)

Identification du vin

**Appellation :** Terre di chieti **Dénomination :** Jasci atteso

**Producteur:** Azienda agricola Jasci Donatello

**Cépages :** Pecorino : 100 % **Fournisseur :** Rouchet Serge

Millésime : 2007 Genre : Blanc Alcool : 13° Prix : 8,90

A Couleur : Or blanc S Intensité : Moyenne

Limpidité: Limpide, brillant

E Observations :

C T

R

S

Netteté : Net Intensité : Moyenne

Description Description

Qualitative : Agréable
Aromatique : 1er nez : fumée.

Agrumes (citron, pamplemousse), fleurs blanches, ananas, fleur d'oranger

Défauts :

Attaque : Souple Evolution : Equilibré

Fin bouche : Une pointe d'amertume accompagnée d'une pointe d'acidité. légère amertume fin de

bouche est aqueuse.

Equilibre : Equilibré

G Structure: Les matières sont mûres pour ce vin de structure très légère

0

U Arômes : Pomme verte

Persistance: 1 seconde

Observations:

C Conclusions:
L C

Remarques :

M

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020