



## Nebbiolo d'Alba DOC

Bruno Giacosa

Vignobles individuels de Nebbiolo

### Description:

Le domaine viticole Bruno Giacosa se trouve dans la commune de Neive, dans la région des Langhe au Piémont. La région des Langhe fait partie du patrimoine mondial de l'UNESCO et est célèbre pour sa production de vins de grande qualité, notamment à partir des cépages nebbiolo, barbera et dolcetto. Les raisins de nebbiolo utilisés pour ce vin proviennent du vignoble Valmaggiore di Vezza, dans la commune d'Alba.

### Profile aromatique:

### Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

### Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

**Pays d'origine:** Italie

**Elevage:** 14 Mois en Foudre

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5%

**Cépage(s):** 100% Nebbiolo

**N° article:** 1299224

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### **Nebbiolo d'Alba DOC**

Bruno Giacosa

<b>Herkunft:</b>	Italie
<b>Notation:</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Nebbiolo
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.