



Nebbiolo Langhe DOC

Ugo Lequio

Des arômes délicats, beaucoup de fraîcheur et une finale remarquable

Beschreibung:

Ugo Lequio est un styliste qui accorde beaucoup de valeur au plaisir que procurent ses vins. En dépit de leur complexité, ils doivent toujours être accessibles et avoir de la personnalité. Ce qui est très agréable avec les vins d'Ugo Lequio, c'est leur rapport prix-plaisir extrêmement raisonnable. Ce Nebbiolo pur qui provient de la parcelle Castellizzano située à Treiso, a été élevé pendant 6 mois environ dans des fûts de chêne français. Des arômes délicats de baies rouges escortent une grande fraîcheur et une finale remarquablement longue.

Degustationsnotiz:

Rouge grenat de moyenne intensité. Prunes, cerises rouges et un souffle d'épices, ainsi que du chocolat au lait et un peu de sous-bois. Magnifiquement équilibré et d'une grande élégance en bouche, les arômes du nez se confirment, avec également un peu de nougat et de caramel; très droit et harmonieux, tannins fins; finale persistante, légèrement fraîche avec beaucoup de charme.

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).

Servierempfehlung:

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

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Langhe
Elevage:	5 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0%
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1102523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Nebbiolo Langhe DOC

Ugo Lequio

Herkunft:	Italie
Notation:	Parker 92/100, James Suckling 91/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.