



Rangone

Nebbiolo Langhe DOC, Ca' Viola

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Pour la première fois en 2005, le roi des cépages piémontais a été vinifié chez Ca' Viola à Dogliani, grâce à un magnifique vignoble de 0,4 hectare à Novello, la patrie des grands vins de Barolo du Piémont. Le vin passe 15 à 20 jours en cuves tempérées avec 10 à 15 jours de macération. L'élevage se poursuit pendant 15 à 17 mois dans de grands fûts. Description : rouge rubis avec un bord grenat - arôme vif d'une complexité remarquable : Notes de sous-bois, de cerises noires, de violettes et de truffes ; bouche bourguignonne, avec une texture savoureuse et des tanins présents ; longue finale avec une finale fruitée.

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:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Italie
Sous-région: Langh
Produzent: Ca' Viola
Vol. alcool: 14.0%
Artikelnummer: 1318622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Rangone

Nebbiolo Langhe DOC
Ca' Viola

Herkunft:	Italie
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.