



Barolo DOCG Lecinquevigne

Damilano

Cinq parcelles – un Nebbiolo de caractère

Beschreibung:

Le Barolo Lecinquevigne de la Cantine Damilano exprime avec complexité et personnalité le cépage Nebbiolo. Celui-ci s'épanouit dans cinq vignobles sélectionnés autour des villages de La Morra, Barolo, Monforte, Grinzane Cavour et Novello – d'où le nom «Le cinque vigne». Il en résulte un vin rouge piémontais aussi puissant qu'élégant, qui marie avec maîtrise les typicités des différents terroirs pour former un ensemble intense et harmonieux.

Degustationsnotiz:

..

Accompagne idéalement:

Ce Barolo s'accorde à merveille avec un tendre civet de chevreuil ou de cerf, un risotto aux champignons et parmesan, des aubergines grillées aux herbes, ainsi qu'un brasato al Barolo régional, des tajarin au tartufo beurrés et une riche bagna cauda.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: Italie
Sous-région: Barolo
Vol. alcool: 14.5%
A boire: jusqu'en 2035
Cépage(s): 100% Nebbiolo
Artikelnummer: 1400020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG Lecinquevigne

Damilano

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
A boire:	jusqu'en 2035
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.