



2022 Rangone

Nebbiolo Langhe DOC, Ca' Viola

Note de dégustation:

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 idéale:

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).

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Langhe
Producteur:	
Notation(s):	
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	
Référence:	1318622

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Rangone

Nebbiolo Langhe DOC
Ca' Viola

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.