



2022 Rangone

Nebbiolo Langhe DOC, Ca' Viola

Nota di degustazione:

Per la prima volta nel 2005, il re dei vitigni piemontesi è stato vinificato alla Ca'Viola di Dogliani, grazie a un meraviglioso vigneto di 0,4 ettari a Novello, patria dei grandi Barolo piemontesi. Il vino trascorre 15-20 giorni in vasche a temperatura controllata con 10-15 giorni di macerazione. La maturazione avviene per 15-17 mesi in botti grandi. Note di degustazione: Colore rosso rubino con orlo rosso granato - Aromi vivaci con notevole complessità: Note di sottobosco, ciliegie scure, violette e tartufi; al palato è borgognone, con una trama saporita e un tannino presente; finale lungo con un finale fruttato.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Langhe
Produttore:	
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	1318622

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Rangone

Nebbiolo Langhe DOC
Ca' Viola

Origine: Italia

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Gradazione 14.0 %

alcolica:

Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.