



PIEMONTE

LANGHE NEBBIOLO D.O.C.



750 ml



14,0% Vol



16/18°C



I

VARIETÀ DELLE UVE: Nebbiolo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso porpora di media intensità con vivaci riflessi granati.

Profumo: decisamente fruttato ed ampio con sentori di viola e lampone ben amalgamati alle spezie.

Sapore: fresco ed avvolgente nel contempo con tannini morbidi e ben fruttati.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Abbinamento: per le sue caratteristiche di struttura e compostità si abbina bene a piatti di carne, selvaggina e a formaggi.

EN

VARIETY OF GRAPES: Nebbiolo.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: purplered medium intensity with bright garnet reflections.

Bouquet: very fruity and full with hints of violet and Raspberry, well blended spices.

Taste: fresh and fascinating at the same time with very soft and fruity tannins.

PRODUCER'S RECOMMENDATIONS

Food matching: due to its strong structure and body its matching well with meat dishes, game and cheese.

D

REBSORTEN: Nebbiolo.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Purpurrot von mittlerer Intensität mit hellen Granat Reflexen.

Bukett: sehr fruchtig und voll, mit einem Hauch von Veilchen und Himbeere gut mit Gewürze vermischt.

Geschmack: frisch und zugleich einhüllend, mit weichen und sehr fruchtigen Tanninen.

EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER

Speiseempfehlung: aufgrund seiner Starken Struktur und Körper, pass es am bestens zu Fleischgerichte, Wild und Käse.

CASCINA DEI VINI