

Nebbiolo d'Alba

DOC, Nebbiolo d'Alba
par Bruna Grimaldi




Vin rouge, Piémont, Italie

Aromatique et souple

Vin mi-corsé très élégant et facile à accorder avec une grande variété de mets et de fromages.

Caractéristiques

-  Agriculture biologique
- Macération sur peaux durant 15-20 jours
- Fermentation traditionnelle
- Élevage en tonneaux de chêne durant 6 mois

Notes de dégustation

- **Robe:** rubis avec des reflets orangés
- **Nez:** délicat avec des arômes de fraise et de violette
- **Bouche:** superbe équilibre entre ses notes de fruits et d'épices, il possède une belle longueur et des tannins soyeux



100% Nebbiolo



Calcaire



10-15 ans



16-18°C



14.5%



Viande blanche et rouge
Pâtes | Fromage moyen à fort

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

438.408.6930

www.grandcellier.com