

Giribaldi, Langhe Rosso DOC

Code SAQ : 15218555

Format : 750 ml

DESCRIPTION

Ce vin présente une couleur rouge rubis d'intensité moyenne avec un arôme distinct de fruits mûrs et des notes prononcées de cerise noire et de cassis, avec des nuances de myrtille. En bouche, il est long et structuré, chaud, sec, avec des tanins vigoureux et denses, corsé avec des notes élégantes de vanille et un soupçon de tabac et de fruits des bois.

Pays : Italie

Région : Piémont

Emplacement géographique : Le vignoble de Nebbiolo est situé dans la région de la "Conca d'Oro" à Montelupo Albese, à une altitude d'environ 450 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Vignoble et plantation : Obtenu à partir de la vinification des raisins Nebbiolo, Pinot Nero, Barbera et Dolcetto, le processus de vinification suit une méthode traditionnelle avec macération des peaux à une température contrôlée pendant 8 jours. Le vin a ensuite vieilli pendant 23 mois en petits fûts de chêne, puis, après un court repos en cuve d'acier pendant 55 jours, il a continué à se bonifier en bouteille jusqu'à aujourd'hui.

Proseccus de Vinification : Obtenu à partir de la vinification des raisins Nebbiolo, Pinot Nero, Barbera et Dolcetto, le processus de vinification suit une méthode traditionnelle avec macération des peaux à une température contrôlée de 30 degrés Celsius pendant 8 jours. Le vin a ensuite vieilli pendant 23 mois en petits fûts de chêne, puis, après un court repos en cuve d'acier pendant 55 jours, il a continué à se bonifier en bouteille jusqu'à aujourd'hui.

Accord mets-vins : Il s'accorde parfaitement avec les plats à base de viandes rouges, de gibier et de rôtis.

Température de service : 18-20 °C



PRODUCTEUR

Azienda Giribaldi

AGENT PROMOTIONNEL

Agile, Vins et Spiritueux

COMMANDER