



ITALIE DOC MONTI LESSINI 2019 "
NICONERO " (PINOT NERO) TENUTA
CORTE GIACOBBE / DAL CERO

Pays : Italie
Région : Veneto
Sous région :
Cépage(s) : 100% pinot noir

Note de dégustation :

Jolie robe rubis brillante. Nez intrigant, riche d'arômes de fruits rouges avec une touche de boisé, de florale et d'herbes aromatiques. Bouche pleine de charme avec une tension vive attestant d'un terroir volcanique dans lequel les vignes de pinot puisent toute la minéralité. Présence tannique lui apportant une belle structure avec un équilibre remarquable. Finale longue, complexe et tonique.



Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec une viande servie rosée ou en sauce (magret de canard, rôti de veau, coq au vin).

Commentaires du sommelier :

Né de la passion de Nico Dal Cero pour le cépage pinot noir, ce vin a ceci de particulier, son terroir volcanique déployant au nez et en bouche des arômes et saveurs inédites. Sur ces collines au sol basaltique de Ronca, les vignes s'étendent sur un magnifique plateau à 450 mètres d'altitude. Résultat surprenant, étonnant et digne des plus grands pinots.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

