



ITALIE DOC LANGHE " NEBBIOLO " 2022 GIOVANNI CORINO

Pays : Italie
Région : Piemonte
Sous région :
Cépage(s) : 100 % Nebbiolo



Note de dégustation :

Vin rouge d'intensité moyenne avec des reflets tuilés, teinte caractéristique du Nebbiolo même sur la jeunesse. Le nez offre de superbes arômes de fruits rouges, framboises, cerises, fraises sont au rendez-vous. La bouche est vive, avec des tanins présents et une belle richesse en milieu de bouche. Un vin fruité mais à la structure bien marquée.

Température de service : 17 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastronomique :



Viande rosée et rouge (veau, canard, boeuf). Sélection de fromages affinés.

Commentaires du sommelier :

Giuliano Corino, installé à La Morra, au coeur du vignoble piémontais, élabore avec sa famille des très belles bouteilles issue du grand cépage de la région, le Nebbiolo. Ce Langhe, issu de vignes au coeur du terroir de Barolo, est élevé en cuve inox une année avant sa mise en bouteille. Sans bois, il s'exprime principalement sur le fruit. L'équilibre est typique du cépage, avec de la fraîcheur, des tanins et de la générosité.



Puissance

