



CANTINE POVERO



Code:
Format: 750ml

info@italvine.com
514-722-4363
www.italvine.com



Produit:
Vin rouge -
Nebbiolo Langhe 2022

Producteur:
Cantine Povero

Appellation:



Désignation règlementée:
DOC-Denominazione di Origine Controllata

Cépage:
100% Nebbiolo

Vinification:
Cuve de fermentation : cuves en acier inoxydable à température contrôlée
Température de fermentation : 26 °C
Durée de fermentation : 12 à 15 jours
Fermentation malolactique à 20 °C
Élevage : 6 mois en fûts de chêne

Notes de dégustation:

▶ **À l'oeil:** rouge grenat

▶ **Au nez:** Bouquet intense, évoluant de la violette et de la rose fanée vers le « goudron »

▶ **En bouche:** Vigoureux, caressant, riche en tanins

Suggestions d'accords:

Tajarin au ragoût blanc, agnolotti del plin au beurre et à la sauge, risotto aux cèpes, poulet rôti aux herbes, lapin à la chasseur, vitello tonnato, tartare de bœuf de race Fassona, tommino grillé, œufs à la truffe noire, lasagnes classiques, filet de porc rôti au four, fromages affinés comme la Toma et la Raschera

Teneur en sucre: 3,39 g/L **Taux d'alcool:** 13%
Statut: IP

ITALVINE
VINS ET SPIRITUEUX