



2021 Nebbiolo Langhe DOC

Ugo Lequio

Des arômes délicats, beaucoup de fraîcheur et une finale remarquable

Description:

Ugo Lequio est un styliste qui accorde beaucoup de valeur au plaisir que procurent ses vins. En dépit de leur complexité, ils doivent toujours être accessibles et avoir de la personnalité. Ce qui est très agréable avec les vins d'Ugo Lequio, c'est leur rapport prix-plaisir extrêmement raisonnable. Ce Nebbiolo pur qui provient de la parcelle Castellizzano située à Treiso, a été élevé pendant 6 mois environ dans des fûts de chêne français. Des arômes délicats de baies rouges escortent une grande fraîcheur et une finale remarquablement longue.

Note de dégustation:

Rouge grenat de moyenne intensité. Prunes, cerises rouges et un souffle d'épices, ainsi que du chocolat au lait et un peu de sous-bois. Magnifiquement équilibré et d'une grande élégance en bouche, les arômes du nez se confirment, avec également un peu de nougat et de caramel; très droit et harmonieux, tannins fins; finale persistante, légèrement fraîche avec beaucoup de charme.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Langhe
Producteur:	Ugo Lequio
Notation(s):	
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	1102521

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Nebbiolo Langhe DOC

Ugo Lequio

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.