



2022 Nebbiolo d'Alba DOC

Valmaggiore, Casa Vinicola Bruno Giacosa

Un vin avec de la personnalité

Description:

Pour ses vins, Bruno Giacosa s'en tient aux méthodes de vinification traditionnelles, aux grands fûts de bois et aux longues périodes de maturation. Le vigneron de la vieille école s'est par exemple fermement opposé à une limitation de la teneur en tanins, car pour lui, les tanins perceptibles font partie des caractéristiques indispensables du cépage nebbiolo.

Note de dégustation:

Rouge grenat, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Les parfums de prunes et de cerises s'agrémentent d'un souffle de pétale de rose et de pain d'épices dans le nez gourmand. La bouche révèle un fruité explosif et intense purement Nebbiolo, rehaussé par des saveurs toastées de caramel, cuir et massepain; des tannins délicats et des arômes persistants mènent à la longue finale.

Accompagne idéale:

Recommandé pour les taglierini à la bolognaise, la viande crue, les paupiettes, le lapin, le jarret de veau et les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Producteur:	Bruno Giacosa
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	14 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	1600922

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Nebbiolo d'Alba DOC

Valmaggiore

Casa Vinicola Bruno Giacosa

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Foudre
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.