



Vegliamonte, 2018

Alba DOC

Pays
Italie

Région
Piemont

Cépages
Nebbiolo, Barbera

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Caractère

Un vin rouge grenat exceptionnellement harmonieux et corsé au bouquet puissant de baies noires bien mûres, aux notes délicates de clou de girofle et de fruits secs, ainsi qu'aux arômes fins de cacao et de chocolat associés à une pointe de notes fumées. En bouche, il est frais et fruité, très souple et ample et séduit avec une longue finale.

Type de vin



Les fruités



Les riches

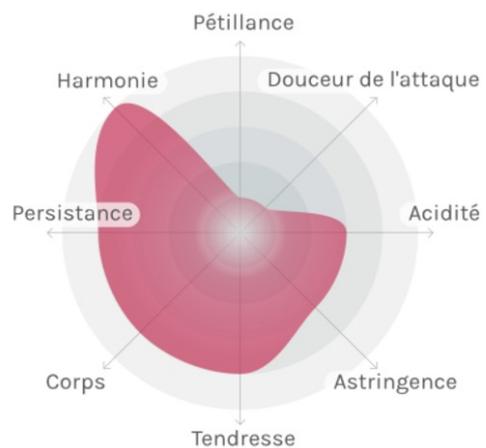


Les persistants

Producteur/Marque

Vegliamonte

La famille de vignerons Parusso, du Piémont, développe la viticulture dans la région d'Alba avec passion et a créé un vin qui porte le nom de leur ville. Vegliamonte Alba DOC, c'est la redécouverte de traditions anciennes, associées à des techniques novatrices. Le vin se compose d'au moins 85% de Nebbiolo, complété par du Barbera - un assemblage classique, appelé «Taglio all'albese», qui équilibre le caractère du Nebbiolo et celui du Barbera. Le raisin est vendangé soigneusement à la main, dans des petits paniers, puis vinifié en appliquant des méthodes modernes qui en feront un excellent cru dans l'esprit du temps.



Accords mets-vin



Boeuf avec sauce claire



Agneau avec sauce foncée