



PODERI COLLA®

BRICCO DEL DRAGO 2015

Langhe DOC

Importation privée

Région: Piémont

Cépages : 85% Dolcetto, 15% Nebbiolo

Vinification : Les deux raisins récoltés manuellement sont vinifiés séparément car leur maturation se produit à des moments différents ! l'assemblage des deux vins se fait ultérieurement. La macération est d'environ 5/8 jours pour le Dolcetto, et de 10/12 jours pour le Nebbiolo à une température maximale d'environ 25°C et 30°C, respectivement. L'élevage sous bois, en fût de chêne, dure un an au moins.

Dégustation : Couleur rubis très intense et profonde avec nuances violacées typiques du Dolcetto. Parfum élégant pour une fusion parfaite entre la finesse du Nebbiolo et le volume du Dolcetto. Un répertoire aux notes épicées et vineuses typiques des deux raisins associés à maturité. En bouche, sa concentration et sa longueur lui permettent de pouvoir vieillir de manière surprenante. Certains des plus grands vins du monde sont le fruit d'assemblage, le Bricco del Drago est peut-être l'interprétation italienne la plus historique et la plus authentique dérivant entièrement de raisins autochtones piémontais. Indique pour des mets robustes et savoureux, tels que les gnocchis à la tomate, les viandes grillées et les civets.



Code SAQ : 14844757

Uvc (6)