



PODERI COLLA®

Campo Romano 2017

Langhe DOC

Importation privée

Région: Piémont

Cépages : 100% Pinot noir

Vinification : Récolte manuelle, égrappage, foulage, macération en contact avec les peaux pendant 8/10 jours à une température de 30° C environ, fermentation malolactique complète avant l'hiver. Élevage en fûts de chêne pendant approximativement un an.

Dégustation : Rouge grenat délicat ; nez fin, arômes de griotte, de tabac, d'épices. En bouche des arômes de fruits mûrs, des tanins frais, ronds et bien intégrés dans le corps du vin. Longueur et persistance des arômes avec un bon potentiel de garde. Bien que n'appartenant pas à la tradition piémontaise, ce vin se marie bien avec nos agnolottis et avec de la volaille au four.

Code SAQ : 14844773
Uvc (6)

