



ITALIE DOC MONFERRATO 2016
MAGNUM " SUPERLODO " ISOLABELLA
DELLA CROCE

Pays : Italie
Région : Piemonte
Sous région :
Cépage(s) : 35% Barbera, 35% Pinot Nero, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot

Note de dégustation :

Ce vin à la robe rouge rubis présente de beaux reflets grenats. Le nez complexe révèle des arômes de fruits rouges et noirs à parfaite maturité ainsi qu'une note d'épices et de boisé délicat. En bouche, ce vin charnu et bien équilibré possède une structure juteuse et corsée. Sa finale savoureuse est longue et intense.



Température de service : Entre 16 et 18 C°
Potentiel de garde : 15 ans
Suggestion(s) gastronomique :



Magret de canard, viande rouge et gibier. Plateaux de fromages relevés (croutes lavées et persillées)

Commentaires du sommelier :

" Superlodo " est une cuvée d'exception issue d'un assemblage tout à fait inédit. Il combine la puissance de la Barbera venant du terroir chaud de Nizza avec l'élégance et la fraîcheur du Pinot Noir venant du terroir d'altitude de Loazzolo. A l'instar des "Super Toscan" composé notamment de cépages bordelais, le propriétaire Lodovico a créé un "Super Piemontais" en y intégrant du Cabernet-Sauvignon et du Merlot. Le résultat est splendide et possède une originalité et un caractère hors du commun.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

