



ITALIE DOCG NIZZA 2018 " AUGUSTA " ISOLABELLA DELLA CROCE

Pays : Italie
Région : Piemonte
Sous région :
Cépage(s) : 100 % barbera



Note de dégustation :

Couleur soutenue avec des reflets pourpres intenses.

Nez ouvert présentant d'élégantes notes de fruits rouges et noirs bien mûrs (cerises, cassis, mûres, prunes,...) alliées à un caractère boisé parfaitement intégré.

La bouche, puissante et charnue, évolue sur ces arômes de fruits et conserve un parfait équilibre. Ce vin riche, charpenté et généreux possède une finale fruitée et une forte personnalité !

Température de service : Entre 16 et 17 C°

Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Vin idéal avec un magret de canard aux cerises, ou une préparation de viande rouge grillée, voire du gibier en saison. Plateau de fromages forts (croutes lavées et persillées).

Commentaires du sommelier :

Le vignoble de Calamandrana, au coeur de l'appellation Nizza possède une superbe exposition et un climat chaud, idéal pour une parfaite maturation des baies de Barbera, cépage piémontais plutôt tardif. Il en résulte un grand vin, généreux et au séduisant bouquet fruité.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

