



ITALIE DOCG BAROLO " BRICCO MANESCOTTO " 2017 GIOVANNI CORINO

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

Note de dégustation :

Superbe vin rouge offrant de séduisants arômes fruités et finement boisés. La bouche est riche, puissante et en même temps extrêmement raffinée. L'équilibre est déjà remarquable et continuera de s'affiner pour créer une harmonie parfaite dans les années à venir. Une bouteille d'exception qui mérite d'être aérée quelques heures avant dégustation.



Température de service : Entre 17 et 18 C°
Potentiel de garde : 20 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastronomique :



Viande rosée et rouge (canard, boeuf, gibiers). Sélection de fromages affinés de caractère.

Commentaires du sommelier :

Le domaine Corino a acquis récemment une superbe parcelle de Nebbiolo sur le terroir " Bricco Manescotto " et est le seul domaine à le commercialiser en tant que cru à part entière. Il apparait un vin charnu, intense et de grande classe. Une réussite absolue!



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

