ITALIE DOC MONFERRATO 2018 " LE MARNE " ISOLABELLA DELLA CROCE

Pays	Italie
Région :	Piemonte
Sous région :	
Cépage(s) :	50% Barbera, 50% Nebbiolo



Note de dégustation :

Ce vin à la robe rouge rubis présente de beaux reflets violacés. Le nez présente des arômes de fruits rouges et noirs frais (fraise, framboise, cerise...). Ce vin structuré et bien équilibré possède une bouche charnue et sa finale est longue, fraîche et fruitée.

Température de service :	16 C°
Potentiel de garde :	4 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastonomique :	

viande rosée et rouge.

Commentaires du sommelier :

Le Piémont est certainement l'une des régions viticoles les plus attrayantes d'Italie. Les vins y sont parfois riches et tanniques, parfois plutôt vif et léger. Cette cuvée, assemblage des deux grands cépages piémontais, combine ces caractères en un ensemble très réussit et friand.

Puissance