



ITALIE DOC PIEMONTE 2021 PINOT
NERO " BRICCO DEL FALCO "
ISOLABELLA DELLA CROCE

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



Note de dégustation :

Couleur rouge incarnat, d'intensité faible à moyenne. Le nez est boisé et typé Pinot Noir. Les fruits rouges, fruits des bois, fruits cuits (prune) ainsi qu'un soupçon d'épices (clou de girofle) complètent l'aromatique complexe de cette cuvée. La bouche est délicate, les tanins sont très fondus et la finale est généreuse. Les fruits mûrs, le kirsch et les touches boisées sont bien présentes en bouche tout au long de la dégustation.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 12 ans
Suggestion(s) gastronomique(s) :



Magret de canard aux cerises, préparations de veau aux légumes caramélisés, fromages affinés...

Commentaires du sommelier :



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

