



PODERI COLLA®

NEBBIOLO D'ALBA DOC 2023

Spécialité par lot

Région: Piémont

Cépages : 100% Nebbiolo

Vinification : La récolte est effectuée manuellement, suivie d'un égrappage et d'un foulage. La macération avec les peaux dure 10 à 12 jours, à une température ne dépassant pas 28 à 30°C. La fermentation malolactique est entièrement réalisée avant l'arrivée de l'hiver. L'élevage s'effectue ensuite en fûts de chêne pendant 12 mois.

Description : Robe rouge grenat. Nez complexe mêlant des arômes de prune, d'épices, de fruits rouges, de rose séchée et de violette. En bouche, l'attaque est franche et savoureuse, portée par des tanins fermes, parfaitement intégrés à la structure du vin. Belle persistance aromatique, avec une finale marquée par les fruits et les épices.

Dégustation : Ce vin polyvalent peut accompagner l'ensemble d'un repas, mais s'accorde particulièrement bien avec des pâtes à base de sauce viande et des viandes grillées. Un Nebbiolo signé par la famille Colla, offrant un excellent rapport qualité-prix.

Code SAQ : 10860346

Prix : 31,00\$

Prix licencié : 26,96\$

Uvc : 12

