



Villadoria
SERRALUNGA D'ALBA

Argo Langhe rosso DOC 2022

Produit régulier

Les raisins proviennent des collines de la région des Langhe. La conformation géologique du terrain et l'exposition des vignobles sélectionnés permettent d'obtenir des raisins de grande qualité et de grande valeur.

Région : Piémont

Cépage : 100% Nebbiolo

Vinification : Les raisins récoltés à la main sont égrappés et foulés doucement. La fermentation alcoolique se déroule dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées à une température maximale de 20°C. La macération dure de 7 à 10 jours, selon le millésime

Dégustation : Rouge rubis. Vineux, agréable et riche en parfums de violette, de rose, de cerise et de framboise au nez. Goût doux et veloutés, corps moyen

Accords : Un vin de tous les jours, il accompagne tous les plats de l'entrés au plat principal simple

Service : 18°C

Code : 12941431

Prix : 18,50\$

Licencié : 16,09\$

UVC : 12

