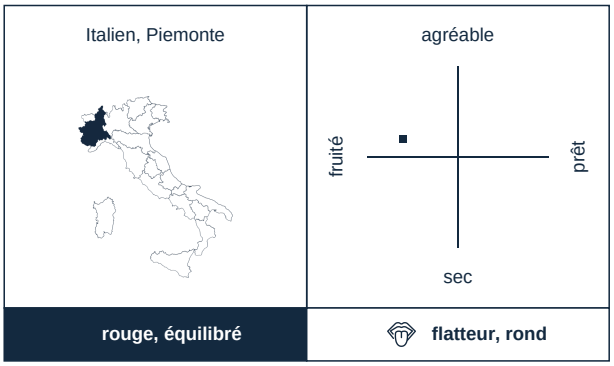
# LANGHE NEBBIOLO DOC DOC

## GUIDOBONO | 2024




Ce Nebbiolo à la robe rubis présente au nez une palette darômes typiques du cépage. Cerise douce, mûre, rose, cuir, thé, mais aussi notes de tabac et une touche de bois de cèdre forment un bouquet séduisant. Ces arômes se retrouvent au palais  où ils sont soutenus par une discrète structure tannique. Ce Nebbiolo très réussi de la région des Langhe séduit par son fruité et sa finale bien soutenue.




**Nebbiolo**

**Maturité optimale: 1 - 6 Années**

**Pendant 8 à 9 mois en fût de chêne dune contenance de 600 litres**

**cerise, mûre, rose, cuir, goudron, tabac, bois de cèdre**

**charcuterie, fromages, ragoût de champignons, jarret de veau, jarret de boeuf, boeuf braisé / brasato, ragoût de boeuf**

**Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C**

**14 % Vol.**

**Contient des sulfites**

| | |
|---|---|
| **léger** | **lourd** |
| **velouté** | **fort** |
| **doux** | **acide** |

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873