Ebbio, Langhe Nebbiolo DOC "Grappolo Intero" Fontanafredda



Fontanafredda, domaine historique du Piémont fondé en 1858 par le roi Victor Emmanuel II, signe ici une cuvée moderne et expressive. "Grappolo Intero" met en valeur le Nebbiolo dans sa version la plus pure, avec une vinification en grappes entières pour plus de finesse et d'élégance. «Grappolo Intero» réfère à la technique ancestrale qui consiste à enfermer des raisins foulées et égrappées et une partie de raisins entiers provenant directement des vignes dans des cuves.

Origine: Vignobles situés dans les collines des Langhe, sur sols marneux et calcaires. Climat continental avec influence alpine, idéal pour le Nebbiolo.

Encépagement: Nebbiolo 100%

Vinification: Fermentation en grappes entières, cuvaison de 15 jours à 24°C. Élevage en foudres pendant 8 mois. Vin non filtré.

Dégustation: Robe grenat clair. Nez de rose séchée, cerise, réglisse et sous-bois. Bouche tendue, tanins fins, finale longue et florale. Il donne une agréable sensation de volume en bouche avec une acidité fraîche. Après quelques années le bouquet fait ressortir des notes de roses fanées et de géranium.

Potentiel de garde: 5-8 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: À déguster avec des pâtes aux truffes, un risotto aux champignons ou une viande blanche en sauce. Parfait aussi avec des fromages italiens affinés.

- Céleri remoulade
- Rôti de porc à la sauge
- Saucisses fumées aux lentilles
- ...