



"Isola"  
Langhe DOC Nebbiolo

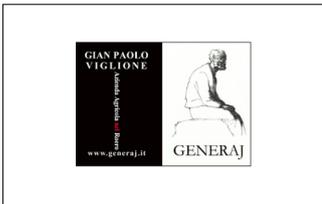
ISOLA, si affina un anno in vasche di cemento vetrificato. Rosso granato con riflessi rubino. Buona Luminosità, ottima consistenza. Profumo intenso, sentori di lampone, viola mammola e noccioli di pesca di vigna. Vino elegante e equilibrato morbido, fresco. Finale vellutato con retrogusto leggermente amarognolo.

Indicazioni:

Isola è il vino per chi ama l'eleganza, ma anche la gioventù del NEBBIOLO, interpretato magnificamente senza la mediazione del legno.

Abbinamenti:

Primi piatti della cucina piemontese come gli agnolotti del plin al sugo di arrosto, da provare con la fonduta.



DETTAGLI  
PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Nebbiolo 100 %
Nazione:	Italia
Regione:	Piemonte
Denominazione:	Langhe DOC Nebbiolo
Formato:	37,5 cl. 75 cl. 1,5 lt (Magnum) 3 lt (Jeroboam)
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 7 anni
Temperatura di servizio:	16° C in estate, 18° C in inverno