# Grande Cuvée Luigi Moio Irpinia DOC 2019

Quintodecimo

| | |
|---|---|
| **Type** | Rotwein |
| **Origine** | Italie, Campania |
| **Producteur** | Quintodecimo Campania |
| **Classification** | DOC |
| **Expansion** | 60% en barriques neuves françaises et 40% en cuves inox |
| **Contenu** | 75 cl |
| **Millésime** | 2019 |
| **Phase de dégustation** | jusqu'à 17 ans |
| **Température de service** | 9 - 12° C |
| **Teneur en alcool** | 14 % |
| **Cépages** | Falanghina 20 %, Fiano 40 %, Greco di Tufo 40 % |
| **Prix** | 96 Punkte Parker / |
| **Numéro d'article** | 17815719 |

## Commentaires

Dans la Grande Cuvée Luigi Moio, les trois cépages de Campanie sont réunis pour créer un vin exclusif, où la nature a été aidée par l'homme dans l'intention d'harmoniser les notes de chacun d'entre eux, de sorte que rien ne domine, mais que tout soit dans un équilibre merveilleux. Un vin qui contient la synthèse entre la prédisposition exceptionnelle des collines fraîches et venteuses d'Irpinia et ses vignobles. Depuis vingt ans, c'est le premier vin qui porte le nom de son créateur, pour célébrer la grande passion de l'homme qui a fondé Quintodecimo.

## Recommandation culinaire

Se marie bien avec le homard ("Bellavista"), le risotto de poisson épicé et les calamars "alla Luciana".

DM Vini, Hasliring 11, CH-6032 Emmen, T: +41 41 260 27 94
dmvini@dmvini.ch, www.dmvini.ch

## Notes de dégustation

Avec ses tanins fins et sa forte acidité, le GRECO apporte du corps et de la puissance et confère au vin une longue durée de vie. La FALANGHINA aux notes fraîches et délicatement fruitées apporte vivacité et légèreté et transfère tension et progression à chaque gorgée. L e FIANO, cépage élégant, offre de délicates notes florales et balsamiques les premières années et de légères notes minérales avec des nuances fumées à maturité.

DM Vini, Hasliring 11, CH-6032 Emmen, T: +41 41 260 27 94
dmvini@dmvini.ch, www.dmvini.ch