



Nebbiolo Langhe DOC Perbacco 2017

Vietti

Tipo	Vino rosso
Origine	Italian, Piemonte
Produttore	Vietti Castiglion Faletto
Classificazione	DOC
Maturazione	10 mesi in botti, 16 mesi in vasche d'acciaio
Contenuto	1.5 Lt
Annata	2017
Conservazione	fino a 12 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	14 %
Vitigni	Nebbiolo 100 %
Articolo n.	10006120

Annotazioni

Il Nebbiolo di Perbacco è un'alternativa economica al noto Barolo di Vietti. Il vino comunque incarna lo stile del Nebbiolo.

Abbinamenti

Ottimo con primi piatti, secondi di carne, selvaggina e formaggi.

Note di degustazione

Nel bouquet fresco, il Perbacco mostra prima note leggermente fogliari, poi molte ciliegie. Splendidamente rotondo al palato, molta frutta matura, ciliegie e frutti rossi, sostenuto da tannini a grana fine, finale lungo.