



Тенута Рокка Ланге Неббиоло / Tenuta Rocca Langhe Nebbiolo

Италия, Пьемонт / Langhe DOC

Красное тихое, сухое, 15%



Неббиоло 100%



Традиционная ферментация в стали при температуре 28-30 °С. Выдержка в стали в течение 6-8 месяцев.



Вишнёвого цвета с гранатовым оттенком средней интенсивности.



Комплексные ароматы чёрных ягод и лакрицы дополнены нотками ментола и полевых цветов.



Подойдёт к ризотто с шафраном, рагу из телятины, эскалопу.



Гармоничное вино с бархатистыми танинами и оттенками специй, вишни и лесных ягод и продолжительным послевкусием.



Название сорта неббиоло означает с ит. «туман» («nebbia»). Сбор урожая, как правило, происходит осенью, когда на холмах Ланге можно нередко увидеть густые туманы.



Robert Parker – 90/100 – 2021
James Suckling – 91/100 – 2020
Wine Enthusiast – 91/100-2021
Bibenda – 4 грозди – 2021

ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 0,75 л
Размер бутылки: 33×10 см
Вес бутылки: 1,3 кг
Размер короба: см
Вес короба: 7,556 кг
Бутылок в коробе: 6

Количество слоев:
Количество коробов в слое:
Количество бутылок на паллете: 504
Вес паллета: 654 кг
Штрих код бутылки: 8029095001275
Штрих код коробки: 68029095001277

