



Villadoria  
SERRALUNGA D'ALBA

## Argo Langhe rosso DOC 2022

Produit régulier

*Les raisins proviennent des collines de la région des Langhe. La conformation géologique du terrain et l'exposition des vignobles sélectionnés permettent d'obtenir des raisins de grande qualité et de grande valeur.*

**Région :** Piémont

**Cépage :** 100% Nebbiolo

**Vinification :** Les raisins récoltés à la main sont égrappés et foulés doucement. La fermentation alcoolique se déroule dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées à une température maximale de 20°C. La macération dure de 7 à 10 jours, selon le millésime

**Dégustation :** Rouge rubis. Vineux, agréable et riche en parfums de violette, de rose, de cerise et de framboise au nez. Goût doux et veloutés, corps moyen

**Accords :** Un vin de tous les jours, il accompagne tous les plats de l'entrés au plat principal simple

**Service :** 18°C

**Code :** 12941431

**Prix :** 18,90\$

**Licencié :** 16,44\$

**UVC :** 12

