



LANGHE NEBBIOLO

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA

DAL 1827

SURI MESDI

Cozzo  Mario

LANGHE NEBBIOLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SURÌ MESDÌ

IT

VIGNETO: Nebbiolo

ESPOSIZIONE: sud

ANNO DI IMPIANTAMENTO: 2001

COLORE: rosso rubino

PROFUMO: suadente di fiori selvatici, viola e rosa canina

SAPORE: secco, vellutato e armonico

ABBINAMENTI: brasati, cacciagione e formaggi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°-20° C

EN

GRAPE-VARIEITY: Nebbiolo

SLOPE FACING: South

YEAR PLANTED: 2001

COLOUR: Ruby red

NOSE: inviting aroma of wild flowers, violet and dog-rose

TASTE: dry, smooth and round

FOOD PAIRINGS: braised meat, game and cheese

SERVING TEMPERATURE: 18°-20° C

DE

REBSORTE: Nebbiolo

LAGE: Süd

JAHR DER PFLANZUNG: 2001

FARBE: Rubinrot

DUFT: blumiger und fruchtiger Eindruck nach Amarena- und Sauerkirsche

GESCHMACK: warm und harmonisch

VERZEHRTIPP: würzige Reis- und Nudelgerichte, Fleisch- und Käsegerichte

SERVIERTEMPERATUR: 18°-20° C