



# BRICCO DEL DRAGO 2021

Langhe DOC

Importation privée

PODERI COLLA®

**Région:** Piémont

**Cépages :** 85% Dolcetto, 15% Nebbiolo

**Vinification :** Les deux raisins récoltés manuellement sont vinifiés séparément car leur maturation se produit à des moments différents et l'assemblage des deux vins se fait ultérieurement. La macération est d'environ 5-8 jours pour le Dolcetto et de 10-12 jours pour le Nebbiolo à une température maximale d'environ 25°C et 30°C respectivement. L'élevage sous-bois, en fût de chêne, dure un an minimum selon les millésimes.

**Dégustation :** Couleur rubis soutenu avec nuances violacées typiques du Dolcetto. Parfum élégant pour une fusion parfaite entre la finesse du Nebbiolo et le volume du Dolcetto. Un répertoire aux notes épicées et vineuses typiques des deux raisins. En bouche, sa concentration et sa longueur lui permettent de pouvoir vieillir de manière surprenante. Certains des plus grands vins du monde sont le fruit d'assemblage, le Bricco del Drago est peut-être l'interprétation italienne la plus historique et la plus authentique dérivant entièrement de raisins autochtones piémontais. Parfait avec des mets robustes et savoureux, tels que les viandes rouges grillées, les civets et magrets de canard en sauce et les pâtes à la viande. Fromages à pâte molle affinés.



**Code SAQ :** 14844757

Uvc (6)