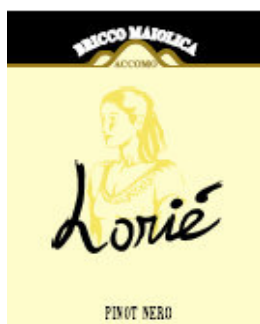




Loriè

LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



100% uva Pinot nero

Vigneto di 1 ettaro (circa 4.000 bottiglie) impiantato nel 1993 esposto a est (360 - 380 metri s.l.m.)

Colore rosso granato

Profumo intenso di frutti di sottobosco con sentori di vaniglia

Sapore pieno, fine con sentore di legno nobile

La vigna del Loriè è nel Comune di Diano d'Alba, foglio mappa 25, particelle 125-335-336

Questo vino è il risultato della caparbia passione per la sperimentazione di Beppe Accomo che ha piantato sulla sommità del bricco Maiolica il grande vitigno della Borgogna.

Sorprendono la struttura e la stoffa di questo vino intenso, pieno, delicato e sicuramente longevo.

La ricchezza della sua struttura indica una notevole propensione all'invecchiamento.

Affinato per 20 mesi in piccole botti di rovere, matura lentamente, a tre anni dalla vendemmia è ancora molto giovane.

Il debutto è avvenuto con la vendemmia '95. Accompagna con disinvoltura i primi piatti della cucina tradizionale di Langa e gli arrosti.

Si armonizza con molte ricche preparazioni della grande cucina internazionale: terrine, paté, soufflé, fondute.

