



## Le Miniere di Novare

Valpolicella DOC Classico, Bertani

### **Beschreibung:**

#### **Degustationsnotiz:**

Rouge rubis brillant, avec des notes prononcées de fruits frais, de cerise et de fruits des bois au nez ; et des nuances élégantes de poivre blanc. La bouche savoureuse et gracieuse présente de la longueur et des épices.

#### **Accompagne idéalement:**

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

#### **Servierempfehlung:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

**Pays d'origine:** Italie

**Sous-région:** Valpo

**Produzent:** Bertani

**Vol. alcool:** 12.0%

**A boire:** jusqu'en 2030

**Cépage(s):** Corvinone, Rondinella

**Artikelnummer:** 1316420

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Taille: A7 74x105

### **Le Miniere di Novare**

Valpolicella DOC Classico  
Bertani

**Herkunft:** Italie  
**Cépage(s):** Corvinone, Rondinella  
**A boire:** jusqu'en 2030  
**Vol. alcool:** 12.0%  
**Servier:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.