



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.