



Bertone

Pinot Nero Oltrepò Pavese DOC, Conte Vistarino

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Fleur engageante de framboise et de fleurs ; dense en bouche, l'acidité est perceptible, les tanins vifs assurent une finale équilibrée et structurée. Parfait pour accompagner les plats de gibier. (Vinum)

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:	Divers Lombardie
Produzent:	Conte Vistarino
A boire:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	Pinot Noir
Artikelnummer:	1333418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Bertone

Pinot Nero Oltrepò Pavese DOC
Conte Vistarino

Herkunft:	Italie
Cépage(s):	Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2033
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.