



Nebbiolo

Coste della Sesia DOC, Giancarlo Travaglini

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Parfum délicat de violette, de baies rouges bien mûres et d'herbes séchées. En bouche, il est souple, frais, avec une acidité juteuse et des tanins mûrs. Finale minérale, racée et délicate.

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:	Gatti
Produzent:	Giancarlo Travaglini
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	Nebbiolo
Artikelnummer:	1367723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Nebbiolo

Coste della Sesia DOC
Giancarlo Travaglini

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 92/100
Cépage(s):	Nebbiolo
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.