



## Cinzia

Vino Rosso d'Italia, Giancarlo Travaglini

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Rouge rubis, nez fin de violette, de réglisse et de rose. En bouche, il est frais, charmant et persistant.

#### 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  
**Produzent:** Giancarlo Travaglini  
**Vol. alcool:** 13.5%  
**A boire:** jusqu'en 2026  
**Cépage(s):** Nebbiolo, Bonarda  
**Artikelnummer:** 13678--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Cinzia

Vino Rosso d'Italia  
Giancarlo Travaglini

|                     |                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Italie                                                     |
| <b>Cépage(s):</b>   | Nebbiolo, Bonarda                                          |
| <b>A boire:</b>     | jusqu'en 2026                                              |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.5%                                                      |
| <b>Servier:</b>     | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |