



## 2018 Nebbiolo d'Alba DOC

Vigna Valmaggiore, Bruno Giacosa

### Accompagne idéale:

Recommandé pour les taglierini à la bolognaise, la viande crue, les paupiettes, le lapin, le jarret de veau et les fromages à pâte dure.

### Conseils de service:

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

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Piémont
<b>Producteur:</b>	Bruno Giacosa
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Nebbiolo
<b>Référence:</b>	1600918

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Nebbiolo d'Alba DOC**

Vigna Valmaggiore  
Bruno Giacosa

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Nebbiolo
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.