



## 2018 Sceg

Aglianico Vulture DOC, Elena Fucci

**Accompagne idéale:**

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).

**Conseils de service:**

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

**Pays d'origine:** Italie

**Région:** Basilicate

**Producteur:** Vigneti del Vulture

**Notation(s):**

**Vol. alcool:** 14.0 %

**Référence:** 1301018

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

Taille: A7 74x105

### **Sceg**

Aglianico Vulture DOC  
Elena Fucci

**Origine:** Italie

**Notation(s):**

**Vol. alcool:** 14.0 %

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