



2016 Valpolicella DOC Superiore

Monte Lodoletta, Azienda Agricola dal Forno Romano

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:	Vénétie
Sous-région:	Valpolicella
Producteur:	Dal Forno
Notation(s):	
Elevage:	28 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	55% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Oseleta, 10% Croatina, 5% Rondinella
Référence:	1164916

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Valpolicella DOC Superiore

Monte Lodoletta

Azienda Agricola dal Forno Romano

Origine: Italie

Notation(s):

Cépage(s): 55% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Oseleta, 10% Croatina, 5% Rondinella

Viticulture: Traditionnelle

Elevage: 28 Mois en Barrique

Vol. alcool: 14.0 %

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