



2019 Ognisanti di Novare

Valpolicella DOC, Classico Superiore, Bertani

Note de dégustation:

Couleur rubis intense et concentrée, riche palette aromatique au nez avec des notes de fruits rouges frais et d'épices. En bouche, il est volumineux et bien équilibré avec de l'acidité, long et agréable, avec des tanins présents et une finale chaleureuse.

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:	Bertani
Notation(s):	
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	Corvinone, Rondinella
Référence:	1316319

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Ognisanti di Novare

Valpolicella DOC
Classico Superiore
Bertani

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	Corvinone, Rondinella
Apogée:	jusqu'en 2030
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.