



2018 Bertone

Pinot Nero Oltrepò Pavese DOC, Conte Vistarino

Note de dégustation:

Fleur engageante de framboise et de fleurs ; dense en bouche, l'acidité est perceptible, les tanins vifs assurent une finale équilibrée et structurée. Parfait pour accompagner les plats de gibier. (Vinum)

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:	Lombardie
Sous-région:	Divers Lombardie
Producteur:	
Notation(s):	
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	Pinot Noir
Référence:	1333418

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bertone

Pinot Nero Oltrepò Pavese DOC
Conte Vistarino

Origine: Italie
Notation(s):
Cépage(s): Pinot Noir
Apogée: jusqu'en 2033
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.