



2019 Pernice

Pinot Nero Oltrepò Pavese DOC, Conte Vistarino

Note de dégustation:

Bouquet en évolution vers les fruits des bois avec une touche de composants balsamiques ; en bouche, juteux avec des tanins serrés, il se termine longuement sur des notes de cerises et de fleurs séchées. Il plaît par sa construction élégante mais aussi par son caractère.
(Vinum)

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Lombardie
Sous-région:	Divers Lombardie
Producteur:	
Notation(s):	
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	Pinot Noir
Référence:	1333519

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pernice

Pinot Nero Oltrepò Pavese DOC
Conte Vistarino

Origine: Italie

Notation(s):

Cépage(s): Pinot Noir

Apogée: jusqu'en 2033

Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
déguster.