



2021 Nebbiolo Langhe DOC

Nada Fiorenzo

Note de dégustation:

Nez épicé, rappelle la violette et la cerise, en bouche tanins ronds et souples, à nouveau fruit typique du nebbiolo, bonne structure, ampleur moyenne, finale persistante.

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: | Piémont |
| Sous-région: | Langhe |
| Producteur: | |
| Notation(s): | |
| Vol. alcool: | 14.5 % |
| Apogée: | jusqu'en 2034 |
| Cépage(s): | Nebbiolo |
| Référence: | 1357421 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Nebbiolo Langhe DOC

Nada Fiorenzo

| | |
|---------------------|--|
| Origine: | Italie |
| Notation(s): | |
| Cépage(s): | Nebbiolo |
| Apogée: | jusqu'en 2034 |
| Vol. alcool: | 14.5 % |
| Service: | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |