



Gattinara DOCG, Giancarlo Travaglini

Note de dégustation:

Couleur grenat intense, vin de grande structure, avec des arômes complexes allant des baies surmûries à de légères nuances balsamiques, accompagnées de notes minérales, longue persistance.

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:ItalieRégion:PiémontSous-région:Gattinara

Producteur:

Notation(s):

Vol. alcool: 15.5 %

Apogée:jusqu'en 2036Cépage(s):NebbioloRéférence:1367619





Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

II Sogno Uve Stramature

Gattinara DOCG Giancarlo Travaglini

Origine: Italie

Notation(s):

Cépage(s):NebbioloApogée:jusqu'en 2036Vol. alcool:15.5 %

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.