



Cinzia

Vino Rosso d'Italia, Giancarlo Travaglini

Note de dégustation:

Rouge rubis, nez fin de violette, de réglisse et de rose. En bouche, il est frais, charmant et persistant.

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

Producteur:

Notation(s):

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: jusqu'en 2026

Cépage(s): Nebbiolo, Bonarda

Référence: 13678--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cinzia

Vino Rosso d'Italia
Giancarlo Travaglini

Origine: Italie
Notation(s):
Cépage(s): Nebbiolo, Bonarda
Apogée: jusqu'en 2026
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.