



## 2020 Corte di Cama

Nebbiolo Sforzato di Valtellina DOCG, Mamete Prevostini

Le nebbiolo en pleine forme

### Description:

Le Corte di Cama est produit à partir de raisins Nebbiolo. Ils sont séchés selon la méthode de l'appassimento afin d'intensifier leurs arômes et leur concentration. Il témoigne de l'expertise et de la passion de la cave Mamete Prevostini et constitue un must pour les amateurs de vins de nebbiolo de qualité.

### Note de dégustation:

Rouge rubis, reflets grenat. Bouquet d'une belle maturité avec des nuances complexes de prunes, de pruneaux séchés, sur un souffle de pain d'épices et de vanille. Après l'attaque délicate, les arômes fruités explosifs se développent rapidement, marqués par les fruits rouges et des notes balsamiques ; c'est un vin harmonieux et d'une grande structure avec des tannins mûrs et parfaitement intégrés; belle persistance jusque dans la longue finale très aromatique.

### 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):

James Suckling 94/100, Score 19/20, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5

### Elevage:

12 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

15.5 %

### Apogée:

jusqu'en 2034

### Cépage(s):

100% Nebbiolo

### Référence:

1384620

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Corte di Cama**

Nebbiolo Sforzato di Valtellina DOCG  
Mamete Prevostini

**Origine:** Italie  
**Notation(s):** James Suckling 94/100, Score 19/20, BIBENDA  
- Fondazione Italiana Sommelier 5/5  
**Cépage(s):** 100% Nebbiolo  
**Apogée:** jusqu'en 2034  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 12 Mois en Barrique  
**Vol. 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  
décanner.