



2023 Nebbiolo

Coste della Sesia DOC, Giancarlo Travaglini

Note de dégustation:

Parfum délicat de violette, de baies rouges bien mûres et d'herbes séchées. En bouche, il est souple, frais, avec une acidité juteuse et des tanins mûrs. Finale minérale, racée et délicate.

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:	Gattinara
Producteur:	
Notation(s):	James Suckling 92/100
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	Nebbiolo
Référence:	1367723

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Nebbiolo

Coste della Sesia DOC
Giancarlo Travaglini

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 92/100
Cépage(s):	Nebbiolo
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.