



## 2021 Sforzato Carlo Negri

Sforzato Valtellina DOCG, Nino Negri

Un Nebbiolo façon Amarone

**Description:**

Un Nebbiolo de la Valteline captivant, partiellement vinifié à partir de raisins séchés.

**Note de dégustation:**

Rouge grenat, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez presque féminin, rappelant les aïelles, les prunes et les pétales de rose, avec de légères notes de chocolat au lait et de crème brûlée. Un vin élégant, agréablement équilibré et avec beaucoup de personnalité, révélant une bouche juteuse aux saveurs de fruits mûrs, tels que les pruneaux et les raisins secs, ainsi que des traces d'anis étoilé et de réglisse ; légères notes de tabac et de graphite dans la longue finale.

**Accompagne idéale:**

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Lombardie
<b>Sous-région:</b>	Divers Lombardie
<b>Producteur:</b>	Nino Negri
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Nebbiolo
<b>Référence:</b>	0592821

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

Taille: A7 74x105

### **Sfursat Carlo Negri**

Sforzato Valtellina DOCG  
Nino Negri

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	100% Nebbiolo
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<b>Service:</b>	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.