



## 2021 Sforsat 5 Stelle

Sforzato Valtellina DOCG, Nino Negri

Un Sforzato qui n'est produit que dans d'excellents millésimes

**Note de dégustation:**

Rouge grenat, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez caractéristique, complexe et d'une belle maturité, aux parfums rappelant les prunes, les pruneaux secs et le pain d'épices, et que vient arrondir une douce note vanillée. Explosion de fruits rouges caractéristiques dans l'attaque moelleuse et épanouie, aux notes balsamiques ; la magnifique structure est finement équilibrée, les tannins mûrs et parfaitement fondus ; belle persistance jusque dans la très longue finale aromatique. Il appelle un deuxième verre !

**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>	Gambero Rosso 3/3, Score 18/20, James Suckling 93/100
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Nebbiolo
<b>Référence:</b>	0787021

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

Taille: A7 74x105

### **Sfursat 5 Stelle**

Sforzato Valtellina DOCG  
Nino Negri

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Gambero Rosso 3/3, Score 18/20, James Suckling 93/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Nebbiolo
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<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.