



2020 Sassella

Valtellina Superiore DOCG, Nino Negri

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:	Lombardie
Sous-région:	Divers Lombardie
Producteur:	Nino Negri
Notation(s):	
Elevage:	12 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	1392220

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sassella

Valtellina Superiore DOCG
Nino Negri

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.