



2015 Gamedio

Svizzera Italiana IGT, Nicola & Raffaele Marcionetti, Cantina Settemaggio

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Suisse

Région: Tessin

Producteur: Settemaggio SA

Notation(s):

Elaboration: 6 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.2 %

Apogée: Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.

Cépage(s): 100% Interspezifische Sorte

Emballage: Carton de 6

Référence: 0134815075C6000

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gamedio

Svizzera Italiana IGT
Nicola & Raffaele Marcionetti
Cantina Settemaggio

Origine: Suisse

Notation(s):

Traubensorte(en): 100% Interspezifische Sorte

Apogée: Peut se boire jeune mais est à pleine maturité
après 6 à 10 ans.

Viticulture: Traditionnelle

Elaboration: 6 Mois en Cuve inox

Vol. alcool: 12.2 %

Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à
être décanté.