



Nebbiolo

Coste della Sesia DOC, Giancarlo Travaglini

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Delicato profumo di violette, bacche rosse mature ed erbe secche. Al palato è morbido e fresco, con acidità succosa e tannini maturi. Il finale è minerale, vivace e delicato.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Italia

Appellation: Gatti

Produzent: Giancarlo Travaglini

Allevamento: 8 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: Nebbiolo

Artikelnummer: 1367723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Nebbiolo

Coste della Sesia DOC
Giancarlo Travaglini

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 92/100
Varietà d'uva:	Nebbiolo
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	8 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.