



## 2021 Nebbiolo Langhe DOC

Nada Fiorenzo

**Nota di degustazione:**

Naso speziato, che ricorda la viola e la ciliegia, tannini rotondi e morbidi al palato, ancora un frutto tipico del Nebbiolo, buona struttura, media pienezza, finale persistente.

**Abbinamenti:**

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).

**Consigli per il consumo:**

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

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Piemonte
<b>Sottoregione:</b>	Langhe
<b>Produttore:</b>	
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2034
<b>Varietà d'uva:</b>	Nebbiolo
<b>Numero di articolo:</b>	1357421

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Nebbiolo Langhe DOC**

Nada Fiorenzo

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	Nebbiolo
<b>Maturità:</b>	fino a 2034
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.