



Cinzia

Vino Rosso d'Italia, Giancarlo Travaglini

Nota di degustazione:

Rosso rubino, al naso ha aromi fini di violetta, liquirizia e rosa. Al palato è fresco, affascinante e 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.

Paese d'origine: Italia

Produttore:

Valutazioni:

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: fino a 2026

Varietà d'uva: Nebbiolo, Bonarda

Numero di articolo: 13678--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cinzia

Vino Rosso d'Italia
Giancarlo Travaglini

Origine: Italia

Valutazioni:

Varietà d'uva: Nebbiolo, Bonarda

Maturità: fino a 2026

Gradazione 13.5 %

alcolica:

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