



2020 Corte di Cama

Nebbiolo Sforzato di Valtellina DOCG, Mamete Prevostini

Nebbiolo in forma smagliante

Descrizione del vino:

Corte di Cama è prodotto con uve Nebbiolo. Le uve vengono appassite con il metodo dell'appassimento per intensificarne i sapori e la concentrazione. Testimonia la competenza e la passione dell'azienda Mamete Prevostini ed è un must per gli amanti del Nebbiolo di alta qualità.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine: Italia

Regione: Lombardia

Sottoregione: Divers Lombardie

Produttore:

Valutazioni: James Suckling 94/100, Score 19/20, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5

Vinificazione: 12 Mesi in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 15.5 %

Maturità: fino a 2034

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo

Numero di articolo: 1384620

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Corte di Cama

Nebbiolo Sforzato di Valtellina DOCG
Mamete Prevostini

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 19/20, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Maturità:	fino a 2034
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.