



2023 Nebbiolo

Coste della Sesia DOC, Giancarlo Travaglini

Nota di degustazione:

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.

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
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Gattinara
Produttore:	
Valutazioni:	James Suckling 92/100
Vinificazione:	8 Mesi in vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	Nebbiolo
Numero di articolo:	1367723

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Nebbiolo

Coste della Sesia DOC
Giancarlo Travaglini

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 92/100
Varietà d'uva:	Nebbiolo
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.