



## 2020 Ognisanti di Novare

Valpolicella DOC, Classico Superiore, Bertani

**Note de dégustation:**

Couleur rubis intense et concentrée, riche palette aromatique au nez avec des notes de fruits rouges frais et d'épices. En bouche, il est volumineux et bien équilibré avec de l'acidité, long et agréable, avec des tanins présents et une finale chaleureuse.

**Accompagne idéale:**

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

**Conseils de service:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Vénétie
<b>Sous-région:</b>	Valpolicella
<b>Producteur:</b>	Bertani
<b>Notation(s):</b>	
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	Corvinone, Rondinella
<b>Référence:</b>	1316320

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Ognisanti di Novare**

Valpolicella DOC  
Classico Superiore  
Bertani

**Origine:** Italie  
**Notation(s):**  
**Cépage(s):** Corvinone, Rondinella  
**Apogée:** jusqu'en 2030  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.