



## 2020 Nebbiolo

Coste della Sesia DOC, Giancarlo Travaglini

**Nota di degustazione:**

Fine aroma di violette, bacche rosse completamente mature ed erbe secche. Al palato è morbido e fresco, con acidità succosa e tannini maturi. Finale 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.

|                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Italia      |
| <b>Regione:</b>             | Piemonte    |
| <b>Sottoregione:</b>        | Gattinara   |
| <b>Produttore:</b>          |             |
| <b>Valutazioni:</b>         |             |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.5 %      |
| <b>Maturità:</b>            | fino a 2030 |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | Nebbiolo    |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 1367720     |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Nebbiolo**

Coste della Sesia DOC  
Giancarlo Travaglini

**Origine:** Italia

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:** Nebbiolo

**Maturità:** fino a 2030

**Gradazione** 13.5 %

**alcolica:**

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