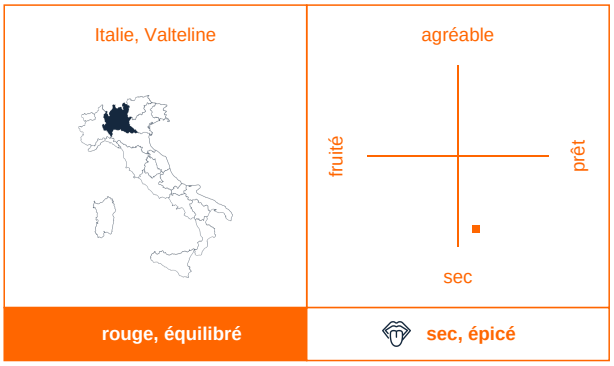
SASSELLA VALTELLINA SUPERIORE DOCG DOCG

NINO NEGRI | 2020



Parmi les nombreuses qualités de ce vin, trois ressortent tout particulièrement : lharmonieux équilibre entre amertume et notes fruitées (bigarreau, gelée de petits-fruits, sureau) et friandes (thé noir) et les arômes épicés, la structure fruitée et épicée, et enfin le mariage idéal quil permet avec les repas. Malgré son caractère franc et sa touche damertume, ce vin rouge de la région de production de Sassella présente aussi beaucoup de charme et un côté avenant dune grande séduction.



Nebbiolo, Pignola Valtellinese, Pinot Nero

Maturité optimale: 5 - 8 Années

Fermentation pendant deux mois en cuve inox, puis élevage dau moins deux ans en barriques et en fûts de chêne français

épicé, arômes de bois / arômes grillés, cerise, prune, sureau, gelée de baies, thé noir

salami, bolets, plats bernois, gratin de pâtes

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

13.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger		lourd
velouté		fort

VDI MIGROS partner

doux

acide