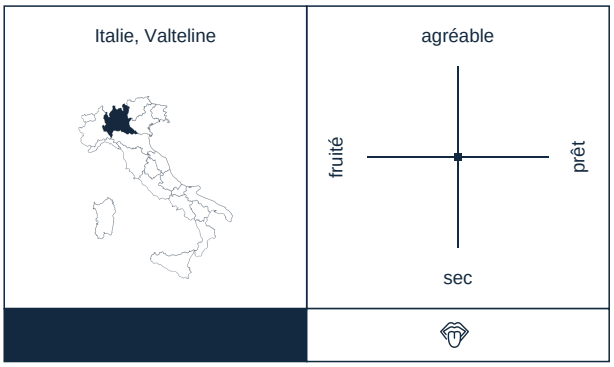
5 STELLE SFURSAT DOCG 5 STELLE DOCG

NINO NEGRI | 2021





Le nez frappe demblée par la finesse et la complexité particulière des arômes qui vont des fleurs sèches à la confiture damarelles et de cerises, en passant par les raisins secs et les fruits rouges macérés. De discrètes notes florales (violette) couronnent la finale. Au palais, ce vin se montre plein et soutenu, arrondi par des tanins denses encore bien présents. Il se distingue en finale par un corps agréable et de belles réminiscences.

Nebbiolo

Maturité optimale: 5 - 15 Années

Les raisins soigneusement sélectionnés sont séchés pendant deux à trois mois, puis vinifiés selon la méthode traditionnelle ; le vin est ensuite élevé pendant 16 mois en barrique (chêne français), avant de mûrir trois mois en bouteille.

végétal sec, griotte, confiture de cerises, prune, raisin sec, violette, réglisse, cacao

fromages, goulache de veau, gigot d'agneau, goulache de boeuf, dos de chevreuil, spaetzli / knoepfli

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

15.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873

doux **acide**