AZIENDA VITIVINICOLA CONTERNO GATTINARA CANTINE NERVI SOC. AGR. SRL

Conterno Vigna Valferana Cantine Nervi

Italien · Piemonte · Gattinara · Årgång 2020



PRIS

1 649 kr

Jämförpris 2 199 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	14,0 % vol
Årgång	2020
Sortiment	Tillfälligt sortiment
Artikelnr	9351001

OM VINET

Conterno Vigna Valferana från Cantine Nervi är ett elegant och kraftfullt rött vin från Gattinara i Piemonte. Årgång 2020 är gjord på Nebbiolo-druvor och bjuder på en komplex smak med toner av mörka körsbär, viol, lakrits och en aning torkade örter. Vinet är välstrukturerat med fasta tanniner och en lång, mineralisk avslutning. Lagring på ekfat ger en subtil fatkaraktär och ökad komplexitet. Detta vin passar utmärkt till smakrika rätter som vilt, stekar och lagrade ostar, och har stor potential att utvecklas över tid.

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

580 kcal

alkohol 580 · socker 0 kcal

PER 15 CL

116 kcal

alkohol 116 · socker 0 kcal

Närings- och kalorivärden är uppskattade utifrån volym, alkoholhalt och sockerhalt och kan avvika från Systembolagets uppgifter.

PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

AZIENDA VITIVINICOLA CONTERNO GATTINARA CANTINE NERVI SOC. AGR. SRL

www.nervicantine.it

Johan Lidby Vinhandel AB

Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

PROVNINGSPROTOKOLL

Conterno Vigna Valferana Cantine Nervi

Italien · Piemonte · Gattinara · Årgång 2020

DATUM _____ PROVARE _____ PLATS / TILLFÄLLE _____

UTSEENDE

Färgdjup ljus ○ ○ ○ ○ ○ djup

Nyans _____

Klarhet _____

DOFT

Intensitet svag ○ ○ ○ ○ ○ kraftig

☐ Frukt ☐ Bär ☐ Citrus ☐ Krydda ☐ Ek / fat ☐ Blommor ☐ Örter ☐ Mineral ☐ Animalisk

Anteckningar _____

SMAK

	OFFICIELL	DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1–12)											
Fyllighet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Strävhet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Sötma	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Fruktsyra	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Eftersmak kort ○ ○ ○ ○ ○ lång

Anteckningar _____

HELHET

Mitt betyg ○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5 Poäng _____ / 100

Köper igen? ☐ Ja ☐ Nej ☐ Kanske

Passar till _____

EGNA ANTECKNINGAR