



2013 Barolo Brunate Voerzio

Brunate, Azienda Agricola Roberto Voerzio

Accompagne idéale:

Servez ce vin avec de l'agneau, du bœuf braisé, de la joue de bœuf, et du filet aux truffes. Il conviendra aussi très bien aux plats de champignons ou potées de lentilles.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

Italie

Région:

Piémont

Sous-région:

Barolo

Producteur:

Roberto Voerzio

Notation(s):

Antonio Galloni 96/100, James Suckling 95/100

Elevage:

24 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Cépage(s):

100% Nebbiolo

Référence:

0830113

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo Brunate Voerzio

Brunate

Azienda Agricola Roberto Voerzio

Origine:	Italie
Notation(s):	Antonio Galloni 96/100, James Suckling 95/100
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.