



2015 Bricco dell'Ucellone

Barbera d'Asti DOCG, Azienda Vitivinicola Braida

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:	Asti
Producteur:	Azienda Vitivinicola Braida
Notation(s):	
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Cépage(s):	100% Barbera
Emballage:	Caisse bois de 6
Référence:	0530815075B6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bricco dell'Ucellone

Barbera d'Asti DOCG
Azienda Vitivinicola Braida

Origine: Italie
Notation(s):
Traubensorte(en): 100% Barbera
Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
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.