



2014 Barbaresco DOCG Reyna

Michele Chiarlo

Accompagne idéale:

Recommandé pour les taglierini à la bolognaise, la viande crue, les paupiettes, le lapin, le jarret de veau et les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Barbaresco
Producteur:	Michele Chiarlo
Notation(s):	Antonio Galloni 90/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	0489614

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barbaresco DOCG Reyna

Michele Chiarlo

Origine:	Italie
Notation(s):	Antonio Galloni 90/100
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.