



## 2013 Barbera d'Asti Superiore DOCG

La Court Nizza, Vigna Veja, Michele Chiarlo

**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:**

Michele Chiarlo

**Notation(s):**

Score 19/20

**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% Barbera

**Référence:**

0885613

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Barbera d'Asti Superiore DOCG**

La Court Nizza  
Vigna Veja  
Michele Chiarlo

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Barbera
<b>Apogée:</b>	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	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.