



2016 La Court

Nizza DOCG Riserva, Michele Chiarlo

Un Barbera issu d'une parcelle unique signé 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: Asti

Producteur: Michele Chiarlo

Notation(s): Wine Enthusiast 93/100, Parker 92/100

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: jusqu'en 2033

Cépage(s): 100% Barbera

Référence: 0603516

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Court

Nizza DOCG Riserva
Michele Chiarlo

Origine:	Italie
Notation(s):	Wine Enthusiast 93/100, Parker 92/100
Cépage(s):	100% Barbera
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.