



2016 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): Wine Enthusiast 94/100, Wine Spectator 92/100, James Suckling 93/100, Parker 92/100

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %

Cépage(s): 100% Nebbiolo

Référence: 0489616

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barbaresco DOCG Reyna

Michele Chiarlo

Origine:	Italie
Notation(s):	Wine Enthusiast 94/100, Wine Spectator 92/100, James Suckling 93/100, Parker 92/100
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.