



2017 Bricco dell'Uccellone

Barbera d'Asti DOCG, Braidà, Giacomo Bologna

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:	Braidà
Notation(s):	Gambero Rosso 2/3
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	16.0 %
Cépage(s):	100% Barbera
Référence:	0530817

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bricco dell'Uccellone

Barbera d'Asti DOCG
Braida
Giacomo Bologna

Origine: Italie
Notation(s): Gambero Rosso 2/3
Cépage(s): 100% Barbera
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 15 Mois en Barrique
Vol. alcool: 16.0 %
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.