



2017 Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Votre Barolo de Vietti préféré

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: | Barolo |
| Producteur: | Vietti |
| Notation(s): | |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 14.5 % |
| Cépage(s): | 100% Nebbiolo |
| Référence: | 0828817 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG Castiglione

Vietti

| | |
|---------------------|---|
| Origine: | Italie |
| Notation(s): | |
| Cépage(s): | 100% Nebbiolo |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 14.5 % |
| 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. |