2019 Barbaresco DOCG Reyna

Michele Chiarlo

Note de dégustation:
Rouge-grenat léger. Le nez est plutôt féminin avec des parfums de prunes rouges et de cerises, mais aussi de pétales de fleurs et de menthe. L'élégance se poursuit également au palais : prélude doux, s'intensifiant peu à peu, sur des arômes frais typiques du Piémont et marqués par les fruits rouges, le cynorrhodon et les raisinets, avec des nuances poivrées ; belle persistance jusque dans la longue finale.

Accompagne idéale:
Recommandé pour les taglerini 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):	Antonio Galloni 91/100, Score 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	0489619

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barbaresco DOCG Reyna

Michele Chiarlo

Origine:	Italie
Notation(s):	Antonio Galloni 91/100, Score 18.5/20
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch