



2021 Volpettona

Barbera d'Asti DOCG Superiore, Ermanno Brema - Claudio Tamborini, Azienda Agricola

Deux viticulteurs de haut niveau réunis

Description:

Au-dessus de Nizza Monferrato se trouve un vignoble d'environ trois hectares, chargé d'histoire, appelé Bricco della Volpettona. Depuis 1998, les familles de vigneroni Tamborini et Brema travaillent ensemble pour produire un barbera de grande qualité.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Asti
Producteur:	Brema
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Barbera
Référence:	1324521

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Volpettona

Barbera d'Asti DOCG Superiore
Ermanno Brema - Claudio Tamborini
Azienda Agricola Brema

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Barbera
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.