



2015 Cima Riserva della Casa

Barbera del Monferrato Superiore DOCG, Azienda Agricola Accornero

Note de dégustation:

Les raisins du Cima Riserva proviennent du vignoble unique Cima et sont vendangés très mûrs. Le vin vieillit ensuite pendant au moins trois ans dans des barriques neuves et n'est produit que les très bonnes années. Grand vin au spectre olfactif intense, puissant en bouche, avec une discrète acidité typique du Barbera et à nouveau beaucoup de fruit, finale persistante.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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:	Monferrato
Producteur:	
Notation(s):	
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	Barbera
Référence:	1312815

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cima Riserva della Casa

Barbera del Monferrato Superiore DOCG
Azienda Agricola Accornero

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	Barbera
Apogée:	jusqu'en 2032
Vol. alcool:	15.0 %
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.