



## 2019 Bricco del Bosco Vigne Vecchie

Grignolino Monferrato Casalese DOC, Azienda Agricola Accornero

**Note de dégustation:**

Rouge rubis clair avec de légers reflets orangés, parfum agréable avec un soupçon de baies des bois, en bouche le vin est riche, mûr, avec une fine finale de tanins doux.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Piémont
<b>Sous-région:</b>	Monferrato
<b>Producteur:</b>	
<b>Notation(s):</b>	
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Cépage(s):</b>	
<b>Référence:</b>	1312919

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Bricco del Bosco Vigne Vecchie**

Grignolino Monferrato Casalese DOC  
Azienda Agricola Accornero

**Origine:** Italie  
**Notation(s):**  
**Cépage(s):**  
**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.