



## 2021 Giulin

Barbera del Monferrato Superiore DOCG, Azienda Agricola Accornero

**Note de dégustation:**

Cerises noires, notes fumées, moka, lavande, réglisse, menthol et notes d'épices ne sont que quelques-uns des arômes que l'on peut déceler dans le Barbera del Monferrato Giulin d'Accornero. Un vin magnifiquement équilibré et pourtant profond et extraverti.

**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.

<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>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2036
<b>Cépage(s):</b>	Barbera
<b>Référence:</b>	1313121

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

Taille: A7 74x105

### **Giulin**

Barbera del Monferrato Superiore DOCG  
Azienda Agricola Accornero

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	Barbera
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2036
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.