



2022 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.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Monferrato
Producteur:	
Notation(s):	
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	Barbera
Référence:	1313122

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Giulin

Barbera del Monferrato Superiore DOCG
Azienda Agricola Accornero

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	Barbera
Apogée:	jusqu'en 2030
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.