



## 2016 Barolo DOCG

Brea Vigna Ca' Mia, Brovia

**Note de dégustation:**

Rouge rubis brillant avec un bord qui s'éclaircit. Nez très parfumé et finement dessiné de grenade, d'airelle rouge, avec un peu de cuir derrière. Beaucoup de tanins serrés au palais, un beau fruit juteux, une finale ferme ; ; Falstaff 2020

**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>	Barolo
<b>Producteur:</b>	
<b>Notation(s):</b>	
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Cépage(s):</b>	Nebbiolo
<b>Référence:</b>	1313916

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

Taille: A7 74x105

### **Barolo DOCG**

Brea Vigna Ca' Mia  
Brovia

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	Nebbiolo
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	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.