



2020 La Villa

Barbera d'Asti DOC, Tenuta Olim Bauda

Note de dégustation:

Rouge rubis dense avec des reflets violets. Bouquet concentré de baies avec de belles notes de cerises mûres. En bouche, il est juteux, corsé, rond et à nouveau très fruité.

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:	Asti
Producteur:	
Notation(s):	
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	Barbera
Référence:	1365420

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Villa

Barbera d'Asti DOC
Tenuta Olim Bauda

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	Barbera
Apogée:	jusqu'en 2029
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.