



2020 Le Barze

Rosso Toscana IGT, Tenuta Ceri

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.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Divers Toscane
Producteur:	
Notation(s):	Doctor Wine 93/100, Score 19/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Référence:	1395820

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Le Barze

Rosso Toscana IGT
Tenuta Ceri

Origine:	Italie
Notation(s):	Doctor Wine 93/100, Score 19/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2038
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
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 déguster.