



2011 Barbera d'Asti Superiore DOCG

La Court Nizza, Vigna Veja, Michele Chiarlo

Note de dégustation:

Grenat concentré aux reflets rubis. De légères nuances balsamiques rehaussent le nez subtilement capiteux qui rappelle les prunes et les quetsches, avec des notes de caramel, de malt et enfin des touches légèrement toastées. La bouche envoûtante et d'une extrême élégance est dominée par les fruits rouges s'alliant à la fraîcheur caractéristique des vins du Piémont; complexe et bien charpenté, sa finale est fantastique. Un Barbera d'Asti au top !

Accompagne idéale:

Servez ce vin avec de l'agneau, du bœuf braisé, de la joue de bœuf, et du filet aux truffes. Il conviendra aussi très bien aux plats de champignons ou potées de lentilles.

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:	Piémont
Sous-région:	Asti
Producteur:	Michele Chiarlo
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Barbera
Référence:	0885611

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barbera d'Asti Superiore DOCG

La Court Nizza
Vigna Veja
Michele Chiarlo

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Barbera
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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 décanter.