



2012 Barolo DOCG

Brunate, Azienda Agricola Roberto Voerzio

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:	Barolo
Producteur:	Azienda Agricola Roberto Voerzio
Notation(s):	
Elaboration:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Emballage:	Caisse bois de 6
Référence:	0830112075B6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG

Brunate

Azienda Agricola Roberto Voerzio

Origine: Italie

Notation(s):

Traubensorte(en): 100% Nebbiolo

Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Viticulture: Traditionnelle

Elaboration: en Barrique

Vol. alcool: 14.5 %

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.