



2013 Barbera d'Alba DOC

Vigna Scarrone, Vietti

Cet élégant Barbera reflète son terroir avec authenticité

Accompagne idéale:

Recommandé pour les taglierini à la bolognaise, la viande crue, les paupiettes, le lapin, le jarret de veau et les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Italie

Région: Piémont

Sous-région: Alba

Producteur: AZ. Agricola Vietti

Notation(s): James Suckling 91/100, Antonio Galloni 90/100

Elaboration: 18 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.

Cépage(s): Barbera

Emballage: Carton de 6

Référence: 0828713075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Vigna Scarrone
Vietti

Origine: Italie
Notation(s): James Suckling 91/100, Antonio Galloni 90/100
Traubensorte(en): Barbera
Apogée: Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 18 Mois en Foudre
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.