

Barolo DOCG

Bricco Rocche, Ceretto

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia
Appellation: Barol
Produzent: Ceretto

Viticoltura: Bio. Certificazione biologica: IT BIO 015 2378

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo Artikelnummer: 1053418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

Bricco Rocche Ceretto

Herkunft: Italia

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo

Weinbau: Bio. Certificazione biologica: IT BIO 015 2378

Vol. alcolici: 14.5%

Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:

stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di

decantarlo.