



Barolo DOCG

Brea Vigna Ca' Mia, Brovia

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rosso rubino brillante con un bordo sbiadito. Naso molto fragrante e finemente disegnato di melograno, mirtillo rosso, con un po' di cuoio dietro. Tanti tannini stretti al palato, bel frutto succoso, finale deciso; Falstaff 2020

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: Brovia

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: Nebbiolo

Artikelnummer: 1313916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

Brea Vigna Ca' Mia
Brovia

Herkunft:	Italia
Varietà d'uva:	Nebbiolo
Da bere:	da subito fino al 2032
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.