



2014 Barbaresco DOCG Reyna

Michele Chiarlo

Abbinamenti:

Besonders empfehlenswert zu Taglierini mit Ragout, Carne cruda, Involtini, Coniglio sowie Kalbshaxe und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:

Italia

Regione:

Piemonte

Sottoregione:

Barbaresco

Produttore:

Michele Chiarlo

Valutazioni:

Antonio Galloni 90/100

Vinificazione:

18 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Varietà d'uva:

100% Nebbiolo

Numero di articolo:

0489614

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barbaresco DOCG Reyna

Michele Chiarlo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Antonio Galloni 90/100
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.