



2010 Barolo Riserva DOCG Villero

Vietti

Abbinamenti:

Servite questo vino con agnello, brasato, guancia di manzo e filetto al tartufo. Si abbina molto bene anche a piatti a base di funghi o a potée di lenticchie.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:

Italia

Regione:

Piemonte

Sottoregione:

Barolo

Produttore:

Vietti

Valutazioni:

Parker 99/100, Score 19.5/20

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva:

Numero di articolo:

0208210

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo Riserva DOCG Villero

Vietti

Origine:	Italia
Valutazioni:	Parker 99/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.