



2017 La Court

Nizza DOCG Riserva, Michele Chiarlo

Una Barbera da un unico appezzamento di Michele Chiarlo

Abbinamenti:

Consigliato per taglierini alla bolognese, carne cruda, paupiettes, coniglio, stinco di vitello e formaggi a pasta dura.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine: IT

Regione: Piemonte

Sottoregione: Asti

Produttore: Michele Chiarlo

Valutazioni: Parker 92/100, Wine Spectator 90/100

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: fino a 2033

Varietà d'uva: 100% Barbera

Numero di articolo: 0603517

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Court

Nizza DOCG Riserva
Michele Chiarlo

Origine:	IT
Valutazioni:	Parker 92/100, Wine Spectator 90/100
Varietà d'uva:	100% Barbera
Maturità:	fino a 2033
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.