



2018 Barolo DOCG Lazzarito

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:	Score 19/20
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0828918

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Lazzarito

Vietti

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.