



2018 Barolo DOCG

Bricco Rocche, Ceretto

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

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:	Ceretto
Valutazioni:	
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	1053418

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

Bricco Rocche
Ceretto

Origine: Italia

Valutazioni:

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo

Viticoltura: Bio

Gradazione

alcolica:

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