



## 2021 Giulin

Barbera del Monferrato Superiore DOCG, Azienda Agricola Accornero

**Nota di degustazione:**

Ciliegie nere, note affumicate, moka, lavanda, liquirizia, mentolo e note speziate sono solo alcuni degli aromi che si possono percepire nella Barbera del Monferrato Giulin di Accornero. Un vino splendidamente equilibrato ma profondo ed estroverso.

**Abbinamenti:**

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

**Consigli per il consumo:**

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

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Piemonte
<b>Sottoregione:</b>	Monferrato
<b>Produttore:</b>	
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2036
<b>Varietà d'uva:</b>	Barbera
<b>Numero di articolo:</b>	1313121

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Giulin**

Barbera del Monferrato Superiore DOCG  
Azienda Agricola Accornero

**Origine:** Italia

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:** Barbera

**Maturità:** fino a 2036

**Gradazione**  
**alcolica:** 14.5 %

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