



2020 Bricco del Bosco

Grignolino Monferrato Casalese DOC, Azienda Agricola Accornero

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.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Monferrato
Produttore:	
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	1313220

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bricco del Bosco

Grignolino Monferrato Casalese DOC
Azienda Agricola Accornero

Origine: Italia

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Maturità: fino a 2028

Gradazione 14.0 %

alcolica:

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