



## 2016 Barolo DOCG

Brea Vigna Ca' Mia, Brovia

### **Nota di degustazione:**

Rosso rubino brillante con un bordo che si schiarisce. Naso molto fragrante e finemente caratterizzato di melograno, mirtillo rosso, con un po' di cuoio dietro. Tanti tannini fitti al palato, con un bel frutto succoso e una pressione decisa sul finale; ; Falstaff 2020

### **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:**

**Valutazioni:**

**Gradazione alcolica:** 14.5 %

**Maturità:** fino a 2032

**Varietà d'uva:** Nebbiolo

**Numero di articolo:** 1313916

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Barolo DOCG**

Brea Vigna Ca' Mia  
Brovia

**Origine:** Italia

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:** Nebbiolo

**Maturità:** fino a 2032

**Gradazione** 14.5 %

**alcolica:**

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