



## 2020 Cuvée Rouge Barrique N° 3

VdP Suisse, Cave Biber

**Nota di degustazione:**

Un vino di calibro internazionale. Naso complesso di frutti scuri e bacche selvatiche. Al palato, sapori ricchi con un'enorme pienezza. Malbec, Merlot, Cabernet Franc.

**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:** Svizzera

**Produttore:**

**Valutazioni:**

**Vinificazione:** 12 Mesi in Fulmine

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 13.5 %

**Maturità:** fino a 2029

**Varietà d'uva:** 85% Pinot Noir, 15% Cabernet Sauvignon

**Numero di articolo:** 1322320

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cuvée Rouge Barrique N° 3**

VdP Suisse  
Cave Biber

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	85% Pinot Noir, 15% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Fulmine
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.