



2020 Barbaresco DOCG Manzola

Nada Fiorenzo

Nota di degustazione:

Colore rosso rubino frizzante, frutta scura e legno di sandalo al naso, potente al palato con tannini levigati, lungo. Fruttato e accessibile. Decantare e gustare!

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:	Barbaresco
Produttore:	
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2038
Varietà d'uva:	Nebbiolo
Numero di articolo:	1357020

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barbaresco DOCG Manzola

Nada Fiorenzo

Origine:	Italia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Nebbiolo
Maturità:	fino a 2038
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.