



2020 La Villa

Barbera d'Asti DOC, Tenuta Olim Bauda

Nota di degustazione:

Rosso rubino denso con riflessi violacei. Bouquet concentrato di frutti di bosco con belle note di ciliegia matura. Al palato è succoso, corposo, rotondo e di nuovo ricco di frutta.

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:	Asti
Produttore:	
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	Barbera
Numero di articolo:	1365420

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Villa

Barbera d'Asti DOC
Tenuta Olim Bauda

Origine: Italia

Valutazioni:

Varietà d'uva: Barbera

Maturità: fino a 2029

Gradazione
alcolica: 14.5 %

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