



2020 Le Barze

Rosso Toscana IGT, Tenuta Ceri

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 abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	
Valutazioni:	Doctor Wine 93/100, Score 19/20
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	da subito fino al 2038
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Numero di articolo:	1395820

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Le Barze

Rosso Toscana IGT
Tenuta Ceri

Origine:	Italia
Valutazioni:	Doctor Wine 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Maturità:	da subito fino al 2038
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.