



2010 Barolo Riserva DOCG Villero

Vietti

Accompagne idéale:

Servez ce vin avec de l'agneau, du bœuf braisé, de la joue de bœuf, et du filet aux truffes. Il conviendra aussi très bien aux plats de champignons ou potées de lentilles.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

Italie

Région:

Piémont

Sous-région:

Barolo

Producteur:

Vietti

Notation(s):

Parker 99/100, Score 19.5/20

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Cépage(s):

Référence:

0208210

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo Riserva DOCG Villero

Vietti

Origine:	Italie
Notation(s):	Parker 99/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.