



## 2020 Barbaresco DOCG Reyna

Michele Chiarlo

**Note de dégustation:**

Rouge-grenat léger. Le nez est plutôt féminin avec des parfums de prunes rouges et de cerises, mais aussi de pétales de fleurs et de menthe. L'élégance se poursuit également au palais : prélude doux, s'intensifiant peu à peu, sur des arômes frais typiques du Piémont et marqués par les fruits rouges, le cynorrhodon et les raisinets, avec des nuances poivrées ; belle persistance jusque dans la longue finale.

**Accompagne idéale:**

Recommandé pour les taglierini à la bolognaise, la viande crue, les paupiettes, le lapin, le jarret de veau et les fromages à pâte dure.

**Conseils de service:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Piémont
<b>Sous-région:</b>	Barbaresco
<b>Producteur:</b>	Michele Chiarlo
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Nebbiolo
<b>Référence:</b>	0489620

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Barbaresco DOCG Reyna**

Michele Chiarlo

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Nebbiolo
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.