



2020 Bricco del Bosco

Grignolino Monferrato Casalese DOC, Azienda Agricola Accornero

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Monferrato
Producteur:	
Notation(s):	
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	
Référence:	1313220

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bricco del Bosco

Grignolino Monferrato Casalese DOC
Azienda Agricola Accornero

Origine: Italie
Notation(s):
Cépage(s):
Apogée: jusqu'en 2028
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.