



## 2021 Volpettona

Barbera d'Asti DOCG Superiore, Ermanno Brema - Claudio Tamborini, Azienda Agricola

Due grandi produttori di vino uniti

**Descrizione del vino:**

Sopra Nizza Monferrato si trova lo storico vigneto Bricco della Volpettona, che si estende per circa 3 ettari. Le famiglie di viticoltori Tamborini e Brema lavorano insieme dal 1998 per produrre una Barbera di alta qualità.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Piemonte
<b>Sottoregione:</b>	Asti
<b>Produttore:</b>	Brema
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Barbera
<b>Numero di articolo:</b>	1324521

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Volpettona**

Barbera d'Asti DOCG Superiore  
Ermanno Brema - Claudio Tamborini  
Azienda Agricola Brema

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Barbera
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.