



2015 Cima Riserva della Casa

Barbera del Monferrato Superiore DOCG, Azienda Agricola Accornero

Nota di degustazione:

Le uve per il Cima Riserva provengono dal vigneto singolo Cima e vengono raccolte quando sono molto mature. Il vino matura poi per almeno 3 anni in barrique nuove e viene prodotto solo in annate molto buone. Un grande vino con un intenso spettro aromatico, potente al palato, con una sottile acidità tipica della Barbera e ancora tanto frutto, finale persistente.

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Monferrato
Produttore:	
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	Barbera
Numero di articolo:	1312815

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cima Riserva della Casa

Barbera del Monferrato Superiore DOCG
Azienda Agricola Accornero

Origine: Italia

Valutazioni:

Varietà d'uva: Barbera

Maturità: fino a 2032

Gradazione

alcolica:

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