



2019 Bricco del Bosco Vigne Vecchie

Grignolino Monferrato Casalese DOC, Azienda Agricola Accornero

Nota di degustazione:

Rosso rubino chiaro con leggeri riflessi arancioni, profumo gradevole con sentore di frutti di bosco, il sapore è corposo, maturo, con un bel finale di tannini lievi.

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:	
Numero di articolo:	1312919

Bild folgt

Photo à venir

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bricco del Bosco Vigne Vecchie

Grignolino Monferrato Casalese DOC
Azienda Agricola Accornero

Origine: Italia

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Maturità: fino a 2032

Gradazione
alcolica: 15.0 %

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