



## Dagromis

Barolo DOP, Gaja

Tradition et passion réunies dans un verre

### **Beschreibung:**

Le Dagromis Barolo est un Nebbiolo monocépage du Piémont. Les raisins utilisés pour ce vin rouge vieilli en barrique proviennent de parcelles acquises en 1995 dans les communes de Serralunga d'Alba et de La Morra. Spécialement recommandé pour accompagner les plats de bœuf et de gibier.

### **Degustationsnotiz:**

### **Accompagne idéalement:**

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### **Servierempfehlung:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Sous-région:</b>	Barol
<b>Produzent:</b>	Gaja
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0%
<b>Cépage(s):</b>	100% Nebbiolo
<b>Artikelnummer:</b>	1296019

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Dagromis

Barolo DOP  
Gaja

<b>Herkunft:</b>	Italie
<b>Notation:</b>	Score 19.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Nebbiolo
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.