



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.

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Barol
Produzent:	Gaja
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0%
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1296020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Dagromis

Barolo DOP
Gaja

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 19.5/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	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.