



2018 Poggio alle Gazze dell'Ornellaia

Toscana IGT, Tenuta dell'Ornellaia

Accompagne idéale:

Parfait avec du vitello tonnato, une minestrone, des fritti misit, ainsi que du bouilli de bœuf, de la mortadelle et des pâtes à la carbonara. Vous pourrez aussi l'apprécier avec des fromages corsés et de la viande fumée.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:

Italie

Région:

Toscane

Sous-région:

Divers Toscane

Producteur:

Ornellaia

Notation(s):

Decanter 94/100, Antonio Galloni 93/100

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

jusqu'en 2024

Cépage(s):

83% Sauvignon Blanc, 11% Vermentino, 6% Viognier

Référence:

0896418

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Poggio alle Gazze dell'Ornellaia

Toscana IGT

Tenuta dell'Ornellaia

Origine:	Italie
Notation(s):	Decanter 94/100, Antonio Galloni 93/100
Cépage(s):	83% Sauvignon Blanc, 11% Vermentino, 6% Viognier
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés