



2015 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):	
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.
Cépage(s):	61% Sauvignon Blanc, 23% Viognier, 14% Vermentino, 2% Petit Manseng
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0896415075C6100

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):

Traubensorte(en): 61% Sauvignon Blanc, 23% Viognier, 14% Vermentino, 2% Petit Manseng

Apogée: Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Service: Frais, entre 9 et 12 degrés