



Sperss

Langhe Doc, Gaja

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Al naso, aromi di lavanda, fumo, violette, menta e ciliegie nere. Al palato è accogliente e morbido, con un finale espressivo e persistente.

Ideale con:

Servite questo vino con agnello, brasato, guancia di manzo e filetto al tartufo. Si abbina molto bene anche a piatti a base di funghi o a potée di lenticchie.

Servierempfehlung:

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

Paese di origine: Italia

Appellation: Langh

Produsent: Gaja

Varietà d'uva: Nebbiolo

Artikelnummer: 0550518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sperss

Langhe Doc
Gaja

Herkunft:

Italia

Varietà d'uva:

Nebbiolo

Servier:

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