



Dagromis

Barolo DOP, Gaja

Tradizione e passione in un bicchiere

Beschreibung:

Il Barolo Dagromis è un monovitigno di Nebbiolo del Piemonte. Le uve utilizzate per questo vino rosso invecchiato in botte provengono da appezzamenti acquisiti nel 1995 nei comuni di Serralunga d'Alba e La Morra. Particolarmente indicato per accompagnare piatti a base di manzo e selvaggina.

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

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: Barol

Produzent: Gaja

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo

Artikelnummer: 1296020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Dagromis

Barolo DOP
Gaja

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	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 decentarlo.