MÖVENPICK
VINI

Dagromis

Barolo DOP, Gaja

Tradizione e passione in un bicchiere

Descrizione:
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.
Profilo aromatico:

Abbinamenti:
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.
Temperatura:
Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine:	Italia
Denominazione:	Barolo
Produttore:	Gaja
Produzione:	12 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0%
Uva:	100% Nebbiolo
Numero articolo:	1296020

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Dagromis

Barolo DOP
Gaja

Paese di origine:	Italia
Valutazioni:	Score 19.5/20
Uva:	100% Nebbiolo
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.0%
Temperatura:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch