2019 Dagromis

Barolo DOP, Gaja

Tradizione e passione in un bicchiere da vino

Descrizione del vino:
Il Barolo Dagromis è un monovitigno di Nebbiolo del Piemonte. Le uve per questo vino rosso invecchiato in botte provengono dai vigneti acquisiti nel 1995 nei comuni di Serralunga d'Alba e La Morra. Si consiglia di abbinarlo a piatti a base di carne e selvaggina.
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 adattano facilmente a una cucina più speziata.
Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Barolo
Produttore:	Gaja
Valutazioni:	
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	1296019

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Dagromis

Barolo DOP
Gaja

Origine:	Italia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch