



2019 Barbaresco DOCG

Gaja

Nota di degustazione:

Robert Parker: "Il Barbaresco 1999 di Gaja si apre con un naso delicato e profumato, seguito da sapori di frutta rossa dolce, catrame, liquirizia, terra bagnata e fumo, con un'eccellente lunghezza e armonia complessiva, anche se non riesce a eguagliare il fascino delle versioni 2000 e 2001. Con un po' d'aria è accessibile ora, anche se qualche anno di cantina sarà utile. Dovrebbe bere bene fino a vent'anni. 91/bere dopo il 2009, 03/06".

Abbinamenti:

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.

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:	Barbaresco
Produttore:	Gaja
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Nebbiolo
Numero di articolo:	0211619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barbaresco DOCG

Gaja

Origine: Italia

Valutazioni:

Varietà d'uva: Nebbiolo

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