



2020 Dagromis

Barolo DOP, Gaja

Tradizione e passione in un bicchiere

Descrizione del vino:

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.

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.

Consigli per il consumo:

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 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:	1296020

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