

GAJA SITO MORESCO DELLE LANGHE 2023 LANGHE DOC 14° 37.5CL



37.5cl

Fabricant

Gaja

Titre alcoométrique

14 %

Cépage

Barbera , Nebbiolo

Processus de fabrication

Les raisins sont soigneusement triés à la main et égrappés avant une fermentation en cuves inox à température contrôlée. Ensuite, le vin vieillit pendant 12 mois en barriques françaises pour développer profondeur et complexité.

Température de dégustation

16 °C - 18 °C

A boire jusqu'au

2040

34.00

(y compris la TVA)