

DRINKS.

Gagliole il Bianco Toscana IGT 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500131
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Gagliole, Via Case Sparse (Panzano), 3/5, 50022 Panzano In Chianti FI, Italien
Marque	Gagliole
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Arômes fruités au nez. Intense et fin.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à base de Procanico, Malvoisie et Chardonnay
Honneurs	Vinous - Antonio Galloni: 90 / James Suckling: 91
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié



Caractéristique	Valeur
Température de consommation	14-16 degrés
Millésime	2018
En accord avec	poissons & fruits de mer, cuisine méditerranéenne, viandes blanches

Description

La Toscane a jeté un sort magique sur Monika et Thomas Bär-Bettschart, et ils ont réalisé un rêve avec le domaine viticole Gagliole. Ils considèrent le domaine comme un cadeau et ont fait revivre la tradition séculaire de la fabrication du vin et de l'huile. Si vous regardez en arrière, le domaine a déjà été donné en cadeau une fois. Selon un document ancien conservé dans les archives de l'État de Sienne, le fils du roi lombard Berengario a donné l'actuel domaine de Gagliole à sa femme comme cadeau de mariage en 994. Aujourd'hui, la troisième génération de la famille Bär est déjà impliquée dans l'entreprise et cultive l'amour et la passion du vin. Le il Bianco Toscana est issu des cépages Procanico, Malvoisie et Chardonnay. Il est vieilli pendant une longue période dans des fûts de chêne français. A une température idéale de 16° C, les arômes fruités du bouquet ressortent très bien.