



GAJA ROSSJ-BASS
D.O.C LANGHE, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco

Variedades: 95% Chardonnay, 5% Sauvignon Blanc.

Alcohol: 13,0%

Reposo: Fermentación de acero y envejecimiento en roble durante seis meses.

Capacidad de Guarda: 4 años

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Amarillo pálido



En nariz notarás flores blancas y notas cítricas, y un toque de miel.



Carácter fuerte, buena acidez; final fresco y prolongado.



Se recomienda acompañar con preparaciones de pescado, incluso las más elaboradas, y para maridar con carnes blancas, platos a base de huevo y quesos cremosos de cabra.

GAJA

La Bodega

Ubicada en Piamonte, en el noroeste de Italia, la bodega GAJA está ampliamente considerada como una de las propiedades más importantes del mundo, que produce etiquetas codiciadas y coleccionables. Desde su clásico Barbaresco y Barolo y su embotellado de un solo viñedo, hasta su innovador Chardonnay, Sauvignon Blanc y Cabernet Sauvignon, GAJA es un pionero y guardián de la tradición, un legado que continúa remodelando el estándar de excelencia en el mundo de la vinificación.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com