



GAJA PIEVE SANTA RESTITUTA
D.O.C.G. BRUNELLO DI MONTALCINO, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Sangiovese.

Alcohol: 14,5%

Reposo: Crianza de 24 meses en barricas de roble. Después se hace el coupage y envejece otros 6 meses en tanques de cemento.

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color intenso.



Nariz expresiva con cerezas, hierbas aromáticas, flores y notas de enebro.



En boca revela taninos maduros, acidez equilibrada, gran estructura y un prolongado final.



Con sabores intensos, grandes asados, pero sobre todo con carne de caza y en forma particular el faisán y el clásico jabalí. También ideal para acompañar hojas de parmesano o pecorino (queso de oveja) maduro.

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