



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

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Sangiovese.

Alcohol: 14,5%

Reposo: Cuatro semanas en cubas de acero inoxidable. Doce meses en barricas nuevas y 12 meses en barricas de treinta años.

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color rojo rubí intenso con reflejos granates.



Su aroma es etéreo, amplio, con pizcas de vainilla. Nariz expresiva con notas a cereza, flores y hierbas aromáticas.



El sabor es suave, aterciopelado e intenso, con sensaciones de regaliz y especias. Acidéz balanceada, buena estructura y un final largo.



Se recomienda acompañar con Pasta con ragu de jabalí, Pasta con trufa blanca, Polenta con salchicha italiana y queso parmesano, Pato, Venado y Carnes rojas.

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