

LARIO
IMPORT-EXPORT

Giorgi 1870 Gran Couvée Histórica V.S.Q.P.R.D.

Safra: 2010

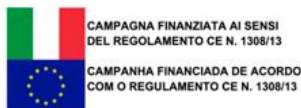
Variedade de Uva: Pinot Noir

Gradação alcoólica: 12,5°

Cor: amarelo palha intensa e límpida.

Características: *Espumante Metodo Clássico Millesimato* de uva Pinot Noir. Este vinho é afinado (tirage) durante 36 meses em garrafa e, em seguida, descansa no mínimo 6 meses na adega para então ser comercializado. Apresenta perlage fino, abundante e persistente.

Notas de degustação: Seco, harmônico, rico e aveludado. Aroma intenso, "carinhoso" e frutado com destaque de sálvia, hortelã, damasco e baunilha. Frâgrancias intensas e delicada de frutas. Excelente com peixe e carne branca.



Wines from Lombardia 2016
A journey through an ITALIAN Excellence



Safra 2014. Jantar Luigi Pietro Vino e Cibo/Lario Imports em 24/03/2016.