



## Barolo DOCG Falletto

Falletto di Bruno Giacosa

Der Olymp des Barolo: die Einzellage Falletto di Serralunga

### Beschreibung:

Falletto di Serralunga ist ein „Barolo-Grand-Cru“, ein Ausnahme-Terroir für die Rebsorte Nebbiolo, die hier Dichte und Eleganz entwickelt, vergleichbar mit der Pracht und Grösse eines Syrah von der Côte-Rotie oder einem Pinot Noir aus dem Chambertin. Die knorrigen Stöcke stehen hier seit den 1970er-Jahren und bringen einen Wein mit viel Tiefe und deutlichen Gerbstoffen hervor, die Zeit brauchen und Potenzial verleihen, die Frucht ist muskulös und zugleich vollkommen schwerelos, ebenso kraftvoll wie fein.

### Aromenprofil:

#### Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.

#### Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Italien

**Subregion:** Barolo

**Ausbau:** 32 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0%

**Rebsorte(n):** 100% Nebbiolo

**Artikelnummer:** 0783522

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barolo DOCG Falletto**

Falletto di Bruno Giacosa

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	32 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.