



Barolo DOCG

Falletto di Bruno Giacosa

Nobler Ausdruck einer grossen Barolo-Lage

Beschreibung:

Dieser klassische Lagen-Barolo stammt aus der Gemeinde Serralunga d'Alba, gewachsen in der renommierten MGA Falletto mit südwestlicher Exposition. Er steht für den ursprünglichen, historisch gewachsenen Ausdruck dieser Einzellage und bringt einen Nebbiolo von grosser Spannkraft sowie klarer, straffer Kontur hervor. Im Keller bleibt Bruna Giacosa dem traditionellen Barolo-Ideal ihres legendären Vaters treu: lange Maischestandzeiten und ein ausgedehnter Ausbau im Holz prägen den Stil und unterstreichen den noblen Charakter der Rebsorte. Das Ergebnis ist ein präzise gebauter Barolo, der bereits in der Jugend Grösse erkennen lässt, mit Geduld in der Flasche jedoch noch deutlich gewinnen wird.

Aromenprofil:

Schon jetzt sehr zugänglich und von feiner Intensität. Er wird in den kommenden 10 bis 15 Jahren seine wahre Grösse zeigen.

Passt zu:

Dieser grosse Piemonteser begleitet in Barolo geschmortes Rind ebenso kraftvoll wie Tajarin mit weissem Trüffel. Gleichermassen harmoniert er mit Polenta mit Pilzen wie mit Rindsfilet mit Trüffeljus, geschmorten Kalbsbäckchen oder Steinpilzrisotto mit Parmesan.

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Barolo
Ausbau:	34 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1600320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Falletto di Bruno Giacosa

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	34 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.