



## 2017 Barbaresco DOCG

Asili, Azienda Agricola Falletto, Bruno Giacosa

**Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Subregion:</b>	Barbaresco
<b>Produzent:</b>	Bruno Giacosa
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Artikelnummer:</b>	0931617

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barbaresco DOCG**

Asili  
Azienda Agricola Falletto  
Bruno Giacosa

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.