



## Barolo DOCG Falletto

Falletto di Bruno Giacosa

L'Olympe du Barolo : le vignoble Falletto di Serralunga

### Description:

Falletto di Serralunga est un « Barolo-Grand-Cru », un terroir d'exception pour le cépage nebbiolo, qui développe ici densité et élégance, comparables à la splendeur et à la grandeur d'une syrah de la Côte-Rouge ou d'un pinot noir du Chambertin. Les ceps nouveaux se trouvent ici depuis les années 1970 et produisent un vin avec beaucoup de profondeur et des tanins évidents, qui ont besoin de temps et qui donnent du potentiel, le fruit est musclé et en même temps parfaitement en apesanteur, aussi puissant que fin.

### Profile aromatique:

### Accompagne idéalement:

Servez ce vin avec de l'agneau, du bœuf braisé, de la joue de bœuf, et du filet aux truffes. Il conviendra aussi très bien aux plats de champignons ou potées de lentilles.

### Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Sous-région:</b>	Barolo
<b>Elevage:</b>	32 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0%
<b>Cépage(s):</b>	100% Nebbiolo
<b>N° article:</b>	0783522

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### **Barolo DOCG Falletto**

Falletto di Bruno Giacosa

<b>Herkunft:</b>	Italie
<b>Notation:</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Nebbiolo
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	32 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.