



## Dolcetto d'Alba DOC

Casa Vinicola Bruno Giacosa

Le mythe piémontais - l'icône Bruno Giacosa

### Description:

Même si le fondateur Bruno Giacosa est décédé en 2018, son esprit hante les salles sacrées du domaine; il a travaillé ici pendant près de 75 ans. Le vignoble où le dolcetto peut pousser au milieu des célèbres vignobles de Barolo est également légendaire: Falletto di Serralunga. C'est ici que le dolcetto, souvent sous-estimé, devient un digne représentant du Piémont, juteux avec une fine acidité, élégant et complexe. La fille Bruna poursuit l'œuvre légendaire et justement admirée de son père.

### Profil aromatique:

### Accompagne idéalement:

Recommandé pour les taglierini à la bolognaise, la viande crue, les paupiettes, le lapin, le jarret de veau et les fromages à pâte dure.

### Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

**Pays d'origine:** Italie

**Sous-région:** Alba

**Elevage:** 6 Mois en Cuve inox

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0%

**Cépage(s):** 100% Dolcetto

**N° article:** 1609625

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### **Dolcetto d'Alba DOC**

Casa Vinicola Bruno Giacosa

<b>Herkunft:</b>	Italie
<b>Notation:</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Dolcetto
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.