



Dolcetto d'Alba DOC

Azienda Agricola Falletto, Bruno Giacosa

Vignobles individuels Dolcetto

Description:

Le domaine viticole Giacosa est situé à l'est de Turin, dans le paysage légèrement vallonné des Langhe. Les raisins de Dolcetto proviennent du lieu-dit Falletto di Serralunga de la commune d'Alba.

Profil aromatique:

Robe pourpre, accents violets. Mûre et cerise noire dans le nez séduisant, sous-tendu d'épices gourmandes et d'une touche de bois doux. Attaque vive: le fruité très ample se déploie rapidement dans le palais; l'acidité présente fait merveille avec les arômes de petits fruits; tempérament marqué pour ce vin très piémontais, auquel les tanins veloutés et la belle structure apportent une autre dimension; très gouleyant en fin de bouche. Un rapport prix-plaisir sensationnel!

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

Producteur: Bruno Giacosa

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 100% Dolcetto

N° article: 0603623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Dolcetto d'Alba DOC

Azienda Agricola Falletto
Bruno Giacosa

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Dolcetto
Weinbau:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.