



Barbaresco DOCG

Asili, Falletto di Bruno Giacosa, Bruno Giacosa

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Barba
Produzent:	Falletto di Bruno Giacosa
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0931617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Barbaresco DOCG

Asili

Falletto di Bruno Giacosa

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.