



Barolo DOCG

Falletto di Bruno Giacosa

L'expression noble d'un grand terroir de Barolo

Beschreibung:

Ce Barolo classique provient de la commune de Serralunga d'Alba, cultivé dans le célèbre MGA Falletto, exposé sud-ouest. Il incarne l'expression originale et historique de ce terroir unique et produit un Nebbiolo d'une grande vivacité, aux contours clairs et nets. Dans sa cave, Bruna Giacosa reste fidèle à l'idéal traditionnel du Barolo de son père légendaire: de longues macérations et un élevage prolongé en fûts de chêne caractérisent le style et soulignent le caractère noble du cépage. Le résultat est un Barolo de grande précision, qui révèle déjà sa grandeur dans sa jeunesse, mais qui gagne considérablement en patience en bouteille.

Degustationsnotiz:

D'ores et déjà très accessible et d'une fine intensité. Il montrera sa véritable grandeur dans les dix à quinze prochaines années.

Accompagne idéalement:

Ce grand Barolo accompagne un bœuf braisé au Barolo avec autant de puissance que des tamarin à la truffe blanche. Il s'accorde avec la même harmonie avec une polenta aux champignons qu'avec un filet de bœuf au jus de truffe, des joues de veau braisées ou un risotto aux cèpes et parmesan.

Servierempfehlung:

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

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Barolo
Elevage:	32 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0%
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1600321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG

Falletto di Bruno Giacosa

Herkunft:	Italie
Notation:	Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 97/100, Parker 97/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	32 Mois en Foudre
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.