



Barolo DOCG

Riserva Le Rocche del Falletto, Azienda Agricola Falletto, Bruno Giacosa

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

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.

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:	Barol
Produzent:	Azienda Agricola Falletto
Elevage:	33 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1606611

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG

Riserva Le Rocche del Faletto
Azienda Agricola Falletto

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 19.5/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	33 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.