



2019 Dolcetto d'Alba DOC

Falletto, Bruno Giacosa

Accompagne idéale:

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

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Alba
Producteur:	Bruno Giacosa
Notation(s):	
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Dolcetto
Référence:	0603619

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Dolcetto d'Alba DOC

Falletto
Bruno Giacosa

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Dolcetto
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.