2017 Barolo DOCG

Falletto di Bruno Giacosa, Azienda Agricola Falletto, Bruno Giacosa

Accompagne idéale:
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.
Conseils de service:
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
Région:	Piémont
Sous-région:	Barolo
Producteur:	Bruno Giacosa
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	30 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	1600317

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG

Falletto di Bruno Giacosa
Azienda Agricola Falletto
Bruno Giacosa

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	30 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch