# 2020 Barolo DOCG

Falletto di Bruno Giacosa

**Note de dégustation:**
D'ores et déjà très accessible et d'une fine intensité. Il montrera sa véritable grandeur dans les dix à quinze prochaines années. 2007 est une année d'exception pour le Piémont et la meilleure de la décennie!

**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:** | 34 Mois en Foudre |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Vol. alcool:** | 15.0 % |
| **Cépage(s):** | 100% Nebbiolo |
| **Référence:** | 1600320 |

MÖVENPICK
VINS

# Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

## Barolo DOCG

Falletto di Bruno Giacosa

| | |
|---|---|
| **Origine:** | Italie |
| **Notation(s):** | Score 18.5/20 |
| **Cépage(s):** | 100% Nebbiolo |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Elevage:** | 34 Mois en Foudre |
| **Vol. alcool:** | 15.0 % |
| **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