



2020 Barolo DOCG

Falsetto di 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):

Elevage:

34 Mois en Foudre

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.0 %

Cépage(s):

100% Nebbiolo

Référence:

1600320

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG

Falsetto di Bruno Giacosa

Origine:	Italie
Notation(s):	
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 décanner.