



## 2023 Dolcetto d'Alba DOC

Casa Vinicola Bruno Giacosa

Le mythe piémontais - l'icône Bruno Giacosa

### Description:

Même si le fondateur Bruno Giacosa est décédé en 2018, son esprit hante les salles sacrées du domaine; il a travaillé ici pendant près de 75 ans. Le vignoble où le dolcetto peut pousser au milieu des célèbres vignobles de Barolo est également légendaire: Falletto di Serralunga. C'est ici que le dolcetto, souvent sous-estimé, devient un digne représentant du Piémont, juteux avec une fine acidité, élégant et complexe. La fille Bruna poursuit l'œuvre légendaire et justement admirée de son père.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Piémont
<b>Sous-région:</b>	Alba
<b>Producteur:</b>	Bruno Giacosa
<b>Notation(s):</b>	
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Dolcetto
<b>Référence:</b>	1609623

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Dolcetto d'Alba DOC**

Casa Vinicola Bruno Giacosa

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	100% Dolcetto
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.