



2021 Barolo DOCG Falletto

Falletto di Bruno Giacosa

L'Olympe du Barolo : le vignoble Falletto di Serralunga

Description:

Falletto di Serralunga est un « Barolo-Grand-Cru », un terroir d'exception pour le cépage nebbiolo, qui développe ici densité et élégance, comparables à la splendeur et à la grandeur d'une syrah de la Côte-Rouge ou d'un pinot noir du Chambertin. Les ceps nouveaux se trouvent ici depuis les années 1970 et produisent un vin avec beaucoup de profondeur et des tanins évidents, qui ont besoin de temps et qui donnent du potentiel, le fruit est musclé et en même temps parfaitement en apesanteur, aussi puissant que fin.

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):	
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	
Référence:	0783521

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG Falletto

Falletto di Bruno Giacosa

Origine: Italie

Notation(s):

Cépage(s):

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.