



## 2012 Barolo DOCG

Falletto di Serralunga d'Alba, 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):**  
**Elevage:** 38 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5 %

**Apogée:** Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

**Cépage(s):** 100% Nebbiolo

**Référence:** 1600312

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

Taille: A7 74x105

### **Barolo DOCG**

Falsetto di Serralunga d'Alba  
Azienda Agricola Falsetto  
Bruno Giacosa

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	100% Nebbiolo
<b>Apogée:</b>	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	38 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	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.