



Barolo DOCG Falletto

Falletto di Bruno Giacosa

L'Olympe du Barolo : le vignoble Falletto di Serralunga

Descrizione:

Falletto di Serralunga è un "Barolo-Grand-Cru", un terroir eccezionale per il vitigno nebbiolo, che qui sviluppa densità ed eleganza, paragonabili allo splendore e alla grandezza di un Syrah della Côte-Rouge o di un Pinot Noir di Chambertin. Le viti nodose sono qui dagli anni '70 e producono un vino di grande profondità e dai tannini evidenti, che hanno bisogno di tempo e danno potenziale, il frutto è muscoloso e allo stesso tempo perfettamente privo di peso, tanto potente quanto fine.

Profilo aromatico:

Ideale con:

Servite questo vino con agnello, brasato, guancia di manzo e filetto al tartufo. Si abbina molto bene anche a piatti a base di funghi o a potée di lenticchie.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Barolo

Allevamento: 32 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo

Numero articolo: 0783522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Falletto

Falletto di Bruno Giacosa

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	32 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.