



Dolcetto d'Alba DOC

Casa Vinicola Bruno Giacosa

Il mito piemontese - l'icona Bruno Giacosa

Descrizione:

Sebbene il fondatore Bruno Giacosa sia scomparso nel 2018, il suo spirito aleggia nelle sale sacre della tenuta; ha lavorato qui per quasi 75 anni. Leggendaro è anche il vigneto dove il dolcetto può crescere in mezzo ai famosi vigneti di Barolo: Fallo di Serralunga. È qui che il dolcetto, spesso sottovalutato, diventa un degno rappresentante del Piemonte, succoso con una fine acidità, elegante e complesso. La figlia Bruna continua il lavoro leggendario e giustamente ammirato del padre.

Profilo aromatico:

Ideale con:

Consigliato per taglierini alla bolognese, carne cruda, paupiettes, coniglio, stinco di vitello e formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Alba

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: 100% Dolcetto

Numero articolo: 1609625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Dolcetto d'Alba DOC

Casa Vinicola Bruno Giacosa

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Dolcetto
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.