



Dolcetto d'Alba DOC

Azienda Agricola Falletto, Bruno Giacosa

Singoli vigneti Dolcetto

Beschreibung:

La cantina Giacosa si trova a est di Torino, nel paesaggio dolcemente ondulato della regione delle Langhe. Le uve per il Dolcetto provengono da Falletto di Serralunga, nel comune di Alba.

Degustationsnotiz:

Colore viola, con note di violetta. Mora e amarena al naso seducenti, sostenute da spezie gourmet e da un tocco di legno dolce. Attacco vivace: il frutto pieno si dispiega rapidamente al palato; l'acidità presente fa miracoli con gli aromi di frutti di bosco; un temperamento marcato per questo vino molto piemontese, a cui i tannini vellutati e la struttura fine aggiungono un'altra dimensione; molto bevibile sul finale. Un rapporto qualità-prezzo sensazionale!

Ideale con:

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

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Italia

Appellation: Alba

Produzent: Bruno Giacosa

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Dolcetto

Artikelnummer: 0603623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Dolcetto d'Alba DOC

Azienda Agricola Falletto
Bruno Giacosa

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Dolcetto
Weinbau:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.