



## Barolo DOCG Falletto

Falletto di Bruno Giacosa

L'Olympe du Barolo : le vignoble Falletto di Serralunga

### Beschreibung:

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.

### Degustationsnotiz:

#### Ideale con:

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

#### Servierempfehlung:

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:** 34 Mesi in grandi botti di legno

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 15.0%

**Varietà d'uva:** 100% Nebbiolo

**Artikelnummer:** 0783520

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Barolo DOCG Falletto**

Falletto di Bruno Giacosa

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nebbiolo
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	34 Mesi in grandi botti di legno
<b>Vol. alcolici:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	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.