



Barbaresco DOCG

Asili, Falletto di Bruno Giacosa, Bruno Giacosa

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Appellation: Barba

Produsent: Falletto di Bruno Giacosa

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo

Artikelnummer: 0931617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barbaresco DOCG

Asili

Falletto di Bruno Giacosa

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.