Barolo DOCG

Falletto di Bruno Giacosa

Espressione nobile di un grande vigneto del Barolo

Beschreibung:
Questo classico Barolo proviene dal comune di Serralunga d'Alba, coltivato nella rinomata MGA Falletto con esposizione a sud-ovest. Rappresenta l'espressione originale e storica di questo singolo vigneto e produce un Nebbiolo di grande elasticità e dal profilo chiaro e deciso. In cantina, Bruna Giacosa rimane fedele all'ideale tradizionale del Barolo del suo leggendario padre: lunghi tempi di macerazione e un lungo affinamento in legno caratterizzano lo stile e sottolineano il carattere nobile del vitigno. Il risultato è un Barolo dalla struttura precisa, che già in gioventù mostra la sua grandezza, ma che con la pazienza in bottiglia migliorerà ancora notevolmente.
Degustationsnotiz:
Già molto accessibile e con una bella intensità. Mostrerà la sua vera grandezza nei prossimi dieci-quindici anni.
Ideale con:
Questo grande Barolo accompagna un brasato al Barolo con la stessa potenza dei tajarin al tartufo bianco. Allo stesso modo si armonizza con una polenta ai funghi come con un filetto di manzo al jus di tartufo, guance di vitello brasate o un risotto ai porcini e parmigiano.
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:	32 Mesi in grandi botti di legno
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	15.0%
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1600321

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

Falletto di Bruno Giacosa

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 97/100, Parker 97/100, Score 18.5/20
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch