



Barolo DOCG

Riserva Le Rocche del Falletto, Azienda Agricola Falletto, Bruno Giacosa

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Ideale con:

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

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: Barol

Produttore: Azienda Agricola Falletto

Allevamento: 33 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo

Artikelnummer: 1606611

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

Riserva Le Rocche del Faletto
Azienda Agricola Falletto

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	33 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 decentarlo.