2019 Dolcetto d'Alba DOC

Falletto, Bruno Giacosa

Abbinamenti:
Consigliato per taglerini alla bolognese, carne cruda, paupiettes, coniglio, stinco di vitello e formaggi a pasta dura.
Consigli per il consumo:
Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	IT
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Alba
Produttore:	Bruno Giacosa
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d’acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Dolcetto
Numero di articolo:	0603619

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Dolcetto d'Alba DOC

Falletto
Bruno Giacosa

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Dolcetto
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d’acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch