



2009 Barolo DOCG

Falletto di Serralunga d'Alba, Azienda Agricola Falletto, Bruno Giacosa

Abbinamenti:

Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Italia

Regione:

Piemonte

Sottoregione:

Barolo

Produttore:

Bruno Giacosa

Valutazioni:

Wine Spectator 92/100

Vinificazione:

30 Monate in Grossholz

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva:

100% Nebbiolo

Numero di articolo:

1600309

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

Falletto di Serralunga d'Alba
Azienda Agricola Falletto
Bruno Giacosa

Origine:	Italia
Valutazioni:	Wine Spectator 92/100
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	30 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.