



2019 Barolo DOCG Falletto

Falletto di Bruno Giacosa

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	IT
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Barolo
Produttore:	Bruno Giacosa
Valutazioni:	Score 19/20
Gradazione alcolica:	14.5 %
Numero di articolo:	0783519

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Falletto

Falletto di Bruno Giacosa

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 19/20
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.