



2007 Barbaresco DOCG Riserva

Asili, 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

Sottoregione: Barbaresco

Produttore: Bruno Giacosa

Valutazioni:

Vinificazione: 24 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: 1607807

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barbaresco DOCG Riserva

Asili

Azienda Agricola Falletto

Bruno Giacosa

Origine: Italia

Valutazioni:

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo

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

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 24 Monate in Grossholz

Gradazione 14.5 %

alcolica:

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