



2020 Barolo DOCG

Falsetto di Bruno Giacosa

Nota di degustazione:

Già molto accessibile e con una bella intensità. Mostrerà la sua vera grandezza nei prossimi dieci-quindici anni. Il 2007 è un'annata eccezionale per il Piemonte, la migliore del decennio!

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:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Barolo
Produttore:	Bruno Giacosa
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	34 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	1600320

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

Falsetto di Bruno Giacosa

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	34 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.