



## 2020 Barbaresco DOCG Rabajà

Azienda Agricola Faletto, 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Piemonte
<b>Sottoregione:</b>	Barbaresco
<b>Produttore:</b>	Bruno Giacosa
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nebbiolo
<b>Numero di articolo:</b>	1607720

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Barbaresco DOCG Rabajà**

Azienda Agricola Faletto  
Bruno Giacosa

**Origine:** Italia  
**Valutazioni:** Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 100% Nebbiolo  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**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.