



2023 Dolcetto d'Alba DOC

Casa Vinicola Bruno Giacosa

Il mito piemontese - l'icona Bruno Giacosa

Descrizione del vino:

Sebbene il fondatore Bruno Giacosa sia scomparso nel 2018, il suo spirito aleggia nelle sale sacre della tenuta; ha lavorato qui per quasi 75 anni. Leggendaro è anche il vigneto dove il dolcetto può crescere in mezzo ai famosi vigneti di Barolo: Falleteo di Serralunga. È qui che il dolcetto, spesso sottovalutato, diventa un degno rappresentante del Piemonte, succoso con una fine acidità, elegante e complesso. La figlia Bruna continua il lavoro leggendario e giustamente ammirato del padre.

Abbinamenti:

Consigliato per taglierini alla bolognese, carne cruda, paupiettes, coniglio, stinco di vitello e formaggi a pasta dura.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Alba
Produttore:	Bruno Giacosa
Valutazioni:	
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Dolcetto
Numero di articolo:	1609623

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Dolcetto d'Alba DOC

Casa Vinicola Bruno Giacosa

Origine:	Italia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Dolcetto
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.