



2009 Barolo DOCG

Le Rocche del Falletto, 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
Regione: Piemonte
Sottoregione: Barolo
Produttore: Bruno Giacosa

Valutazioni:

Vinificazione: 32 Monate in Barrique

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: 0783509

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

Le Rocche del Faletto
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:	32 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.