



2021 Barolo DOCG Falletto

Falletto di Bruno Giacosa

L'Olympe du Barolo : le vignoble Falletto di Serralunga

Descrizione del vino:

Falletto di Serralunga è un "Barolo-Grand-Cru", un terroir eccezionale per il vitigno nebbiolo, che qui sviluppa densità ed eleganza, paragonabili allo splendore e alla grandezza di un Syrah della Côte-Rouge o di un Pinot Noir di Chambertin. Le viti nodose sono qui dagli anni '70 e producono un vino di grande profondità e dai tannini evidenti, che hanno bisogno di tempo e danno potenziale, il frutto è muscoloso e allo stesso tempo perfettamente privo di peso, tanto potente quanto fine.

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Barolo
Produttore:	Bruno Giacosa
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	15.0 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0783521

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Falletto

Falletto di Bruno Giacosa

Origine: Italia

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Gradazione 15.0 %

alcolica:

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,
assaggiare il vino e decidere se è il caso di
deccantarlo.