



2023 Dolcetto d'Alba DOC

Azienda Agricola Falletto, Bruno Giacosa

Vignobles individuels Dolcetto

Description:

Le domaine viticole Giacosa est situé à l'est de Turin, dans le paysage légèrement vallonné des Langhe. Les raisins de Dolcetto proviennent du lieu-dit Falleto di Serralunga de la commune d'Alba.

Note de dégustation:

Robe pourpre, accents violets. Mûre et cerise noire dans le nez séduisant, sous-tendu d'épices gourmandes et d'une touche de bois doux. Attaque vive: le fruité très ample se déploie rapidement dans le palais; l'acidité présente fait merveille avec les arômes de petits fruits; tempérament marqué pour ce vin très piémontais, auquel les tanins veloutés et la belle structure apportent une autre dimension; très gouleyant en fin de bouche. Un rapport prixplaisir sensationnel!

Accompagne idéale:

Recommandé pour les taglerini à la bolognaise, la viande crue, les paupiettes, le lapin, le jarret de veau et les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:ItalieRégion:PiémontSous-région:Alba

Producteur: Bruno Giacosa

Notation(s):

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Cépage(s):100% DolcettoRéférence:0603623



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Dolcetto d'Alba DOC

Azienda Agricola Falletto Bruno Giacosa

Origine: Italie

Notation(s):

Cépage(s):100% DolcettoViticulture:TraditionnelleVol. alcool:13.5 %

Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à

être décanté.