



2019 Dolcetto d'Alba DOC

Falletto, Bruno Giacosa

Dolcetto da vigneto singolo

Descrizione del vino:

La cantina Giacosa si trova a est di Torino, nel paesaggio dolcemente ondulato delle Langhe. Le uve Dolcetto provengono dal vigneto Falletto di Serralunga, nel comune di Alba.

Nota di degustazione:

Colore viola, con note di violetta. Mora e amarena al naso seducenti, sostenute da spezie gourmet e da un tocco di legno dolce. Attacco vivace: il frutto pieno si dispiega rapidamente al palato; l'acidità fa miracoli con gli aromi di frutti di bosco; un temperamento marcato per questo vino molto piemontese, a cui i tannini vellutati e la struttura fine aggiungono un'altra dimensione; molto bevibile sul finale. Un rapporto qualità-prezzo sensazionale!

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:	Score 18.5/20
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Dolcetto
Numero di articolo:	0603619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Dolcetto d'Alba DOC

Falsetto
Bruno Giacosa

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Dolcetto
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.