



## 2023 Dolcetto d'Alba DOC

Azienda Agricola 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 Fallete 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.

|                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Italia        |
| <b>Regione:</b>             | Piemonte      |
| <b>Sottoregione:</b>        | Alba          |
| <b>Produttore:</b>          | Bruno Giacosa |
| <b>Valutazioni:</b>         |               |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale  |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.5 %        |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Dolcetto |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0603623       |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Dolcetto d'Alba DOC**

Azienda Agricola Falletto  
Bruno Giacosa

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Origine:</b>             | Italia  |
| <b>Valutazioni:</b>         |   |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Dolcetto   |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale  |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.5 %  |
| <b>Servizio:</b>            | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |