



Barolo DOCG

Falletto di Serralunga d'Alba, Arienda Agricola Falletto, Bruno Giacosa

Beschreibung:

Aromenprofil:

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.

Temperatur:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Barolo

Produzent: Arienda Agricola Falletto

Ausbau: 32 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 100% Nebbiolo

Artikelnummer: 1600316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Falsetto di Serralunga d'Alba
Arienda Agricola Falsetto

Herkunft:	Italien
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Ausbau:	32 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.