



Dolcetto d'Alba DOC

Casa Vinicola Bruno Giacosa

Mythos Piemont – Ikone Bruno Giacosa

Beschreibung:

Auch wenn Gründer Bruno Giacosa 2018 verstarb, sein Geist durchweht die heiligen Hallen des Weinguts; annähernd 75 Jahre (!) wirkte er hier. Legendär ist auch der Weinberg, an dem der Dolcetto inmitten berühmter Barolo-Lagen wachsen darf: Falletto di Serralunga. Hier wird aus dem oftmals unterschätzten Dolcetto ein würdiger Vertreter des Piemont, saftig mit feiner Säure, elegant und komplex. Tochter Bruna führt das legendäre und zurecht bewunderte Lebenswerk ihres Vaters fort.

Aromenprofil:

Passt zu:

Besonders empfehlenswert zu Taglierini mit Ragout, Carne cruda, Involtini, Coniglio sowie Kalbshaxe und Hartkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Alba

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 100% Dolcetto

Artikelnummer: 1609625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dolcetto d'Alba DOC

Casa Vinicola Bruno Giacosa

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Dolcetto
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.