



Dolcetto d'Alba DOC

Azienda Agricola Falletto, Bruno Giacosa

Einzellagen Dolcetto

Beschreibung:

Das Weingut Giacosa liegt östlich von Turin in der sanft hügeligen Landschaft der Langhe. Die Dolcetto-Trauben stammen aus der Lage Falletto di Serralunga der Gemeinde Alba.

Aromenprofil:

Purpurrote Farbe, violette Akzente. Ein Korb voller Brombeeren und saftiger schwarzer Kirschen in der offenen, verführerischen Nase, unterlegt von einer charmanten Würze und einer Spur Süssholz. Sehr animierender Auftakt, die volle Frucht breitet sich rasch im Gaumen aus, die Säure ist präsent und ergänzt die schwarze Beerenfrucht aufs Schönste; temperamentvoll und sehr piemontesisch zugleich; die samtene Tannine und die gute Struktur geben diesem Wein eine weitere Dimension; sehr saftig im Finale. Ein sensationeller Preis-Genuss-Wert!

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

Produzent: Bruno Giacosa

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Dolcetto

Artikelnummer: 0603624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dolcetto d'Alba DOC

Azienda Agricola Falletto
Bruno Giacosa

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Dolcetto
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.