



## Barolo DOCG

Falletto di Bruno Giacosa

Nobler Ausdruck einer großen Barolo-Lage

### Beschreibung:

Dieser klassische Lagen-Barolo stammt aus der Gemeinde Serralunga d'Alba, gewachsen in der renommierten MGA Falletto mit südwestlicher Exposition. Er steht für den ursprünglichen, historisch gewachsenen Ausdruck dieser Einzellage und bringt einen Nebbiolo von großer Spannkraft sowie klarer, straffer Kontur hervor. Im Keller bleibt Bruna Giacosa dem traditionellen Barolo-Ideal ihres legendären Vaters treu: lange Maischestandzeiten und ein ausgedehnter Ausbau im Holz prägen den Stil und unterstreichen den noblen Charakter der Rebsorte. Das Ergebnis ist ein präzise gebauter Barolo, der bereits in der Jugend Größe erkennen lässt, mit Geduld in der Flasche jedoch noch deutlich gewinnen wird.

### Aromenprofil:

Schon jetzt sehr zugänglich und von feiner Intensität. Er wird in den kommenden 10 bis 15 Jahren seine wahre Größe zeigen.

### Passt zu:

Dieser große Piemonteser begleitet in Barolo geschmortes Rind ebenso kraftvoll wie Tajarin mit weißem Trüffel. Gleichermassen harmoniert er mit Polenta mit Pilzen wie mit Rindsfilet mit Trüffeljus, geschmorten Kalbsbäckchen oder Steinpilzrisotto mit Parmesan.

### Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Subregion:</b>	Barolo
<b>Ausbau:</b>	32 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Artikelnummer:</b>	1600321

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barolo DOCG**

Falletto di Bruno Giacosa

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Decanter 98/100, Jeb Dunnock 97/100, Parker 97/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	32 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.