



2018 Dolcetto d'Alba DOC

Azienda Agricola Falletto, Bruno Giacosa

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Alba
Produzent:	Bruno Giacosa
Bewertung(en):	
Ausbau:	6 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Rebsorte(n):	100% Dolcetto
Artikelnummer:	0603618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dolcetto d'Alba DOC

Azienda Agricola Falletto
Bruno Giacosa

Herkunft: Italien
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 100% Dolcetto
Trinkreife: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 6 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.