



Anbaugebiet	Castiglione Falletto, Piemont
Produzent	Cascina Bongiovanni, Castiglione Falletto
Traubensorte	Cabernet Sauvignon, Barbera und Nebbiolo
Farbe	Intensives Rubinrot
Geschmacks- richtung	Die edelsten Traubensorte des Piemont, in der Gemeinde Castiglione Falletto, von wo er auch seinen Namen bezieht, werden die Trauben gekeltert. Der unverkennbare Geschmack nach süßem Holz, gedörrten Waldbeeren und Schwarzkirschen, macht aus diesem Cüvee einen sehr eleganten und noblen Piemonteser.
Lagerfähigkeit	5 - 10 Jahre
Trinktemperatur	18 - 20° C
Merkmale	In diesem besonderen Wein kommt die ganze Kraft der Region und die Technologie der Produzenten zur Geltung. Die edelsten Traubensorten des Mittelmeerraumes wachsen in der Hügellandschaft des Piemont besonders gut. Der Kelterer gibt dazu sein ganzes Fachwissen und erstellt ein exklusives Potpourri von Trauben in der Gärungsmasche die einen sehr fruchtigen Wein mit besonderen Nuancen ergibt
Weintipp	Der Rosso Falletto DOC eignet sich hervorragend zu allen kräftigen Hauptspeisen und allen roten Fleischgerichten sowie zu reifem und rezentem Käse.



Langhe Rosso Falletto DOC

Denominazione di Origine
Controllata

Rosso Falletto DOC