AZIENDA AGRICOLA FALLETO

Barolo Falletto Vigna le Rocche Riserva

Italien · Piemonte · Barolo · Årgång 2017



PRIS

7 495 kr

Jämförpris 9 993 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	14,5 % vol
Årgång	2017
Sortiment	Tillfälligt sortiment
Artikelnr	9415801

OM VINET

Barolo Falletto Vigna le Rocche Riserva 2017 är ett storslaget rött vin från den prestigefyllda underregionen Barolo i Piemonte. Vinet är gjort på nebbiolodruvor från det ansedda cru-läget Vigna le Rocche och har lagrats i minst fem år enligt riservakraven. Doften bjuder på komplexa toner av mörka körsbär, rosor, tryffel och tobak med en hint av läder. Smaken är kraftfull och fyllig med fasta tanniner och en lång, elegant eftersmak. Perfekt till smakrika rätter som vilt, stek eller lagrade hårdostar. Vinet har en hög alkoholhalt på 14,5% och är i sin absoluta ungdom – för bästa upplevelse rekommenderas...

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

601 kcal

alkohol 601 · socker 0 kcal

PER 15 CL

120 kcal

alkohol 120 · socker 0 kcal

Närings- och kalorivärden är uppskattade utifrån volym, alkoholhalt och sockerhalt och kan avvika från Systembolagets uppgifter.

PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

Azienda Agricola Falleto

www.brunogiacosa.it

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Quaffable Wines Sweden AB

Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

PROVNINGSPROTOKOLL

Barolo Falletto Vigna le Rocche Riserva

Italien · Piemonte · Barolo · Årgång 2017

DATUM _____ PROVARE _____ PLATS / TILLFÄLLE _____

UTSEENDE

Färgdjup ljus ○ ○ ○ ○ ○ djup

Nyans _____

Klarhet _____

DOFT

Intensitet svag ○ ○ ○ ○ ○ kraftig

☐ Frukt ☐ Bär ☐ Citrus ☐ Krydda ☐ Ek / fat ☐ Blommor ☐ Örter ☐ Mineral ☐ Animalisk

Anteckningar _____

SMAK

	OFFICIELL	DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1–12)											
Fyllighet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Strävhet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Sötma	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Fruktsyra	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Eftersmak kort ○ ○ ○ ○ ○ lång

Anteckningar _____

HELHET

Mitt betyg ○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5 Poäng _____ / 100

Köper igen? ☐ Ja ☐ Nej ☐ Kanske

Passar till _____

EGNA ANTECKNINGAR