



331221 2025
2025er Dolcetto d'Alba Falletto DOC Piemont
DOC
Falletto di Bruno Giacosa

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Tradition und Eleganz aus Serralunga
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	intensive Noten reifer roter Früchte
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu Pasta, Antipasti und mildem Käse
Farbe	ROT	
Alkohol	14,5 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Rubinroter Dolcetto mit violetten Reflexen, reifer Frucht, strukturierter Fülle und harmonischem Abgang. Trinkreife: 2025–2032.

Der Dolcetto d'Alba Falletto stammt aus den Lagen Falletto di Serralunga und Lirano di Sinio, die nach Südwesten und Westen ausgerichtet sind. Nach der Gärung und acht Tagen Maischestandzeit in Edelstahltanks wurde die malolaktische Gärung vollständig durchgeführt. Der Ausbau erfolgte sechs Monate im Edelstahl und einen weiteren Monat in der Flasche, bevor der Wein im März 2025 abgefüllt wurde. Er zeigt ein intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Das Bouquet ist kräftig und sortentypisch, geprägt von reifer roter Frucht. Am Gaumen wirkt er fruchtbetont, strukturiert und harmonisch. Der optimale Trinkzeitraum reicht von 2025 bis 2032.

Region **Piemont**
Das Anbaugebiet Piemont ist der Überbegriff für eine große Weinbauregion in Norditalien, die im Norden an die Schweiz und im Westen an Frankreich grenzt.

Klassifikation **Denominazione di Origine Controllata**
"Denominazione di Origine Controllata" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

Erzeuger **Falletto di Bruno Giacosa**
Der Weinberg Falletto befindet sich seit 1982 im Besitz Bruno Giacosas. Wer einmal in diesem Weinberg gestanden und er lebt hat, wie die Trauben dort reifen und sie noch dort probiert hat, der versteht erst, woher die hohe Qualität der Trauben stammt. Die Selektion, der Grünschnitt, die Lese, alles wird hier manuell durchgeführt, jeder Handgriff sitzt. Nachdem dieser so gewonnene Traubenmost die Gärung und Reifung im Weinkeller und auf der Flasche vollzogen hat, erhalten Genießer auf der ganzen Welt Weine, die ihren Lebensweg gerade erst begonnen haben. Nino Consiglio hat sich daher entschieden, einen Weinkeller unter sein Lager bauen zu lassen, der es ihm ermöglicht, diese kostbaren Weine für Sie zu lagern und unter perfekten Bedingungen reifen zu lassen. Sie können nun in stark limitierter Menge aus diesen erlesenen Weinschätzen auswählen.

Rebsorten
100% Dolcetto

Ausbau	Anteil in %	Ausbau Beschreibung	Duration
	0%	Edelstahltank	6 Monate

Zutaten Trauben, Konservierungsstoffe und Antioxidantien: KALIUMMETABISULFIT (E 224)

Stand 27.07.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de

Stand 27.07.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de