Giacosa Fratelli

Barbera d'Alba Bussia

kontrollierte Ursprungsbezeichnung

Die Trauben dieses Weins stammen aus dem Untergebiet Bussìa, in den Ländereien des Landguts Cascina Canavere in der Gemeinde Monforte. Er gärt mit den Schalen und reift in 60-Hektoliter-Fässern.
Die rubinrote Farbe, die Frische der Duftnoten nach Obst und Feingebäck sowie der lineare und würzige Geschmack machen diesen Wein raffiniert und elegant.

Rebsorte: Barbera.

Farbe: intensives rubinrot.

Duft: weinig, intensiv, fruchtig.

Geschmack: trocken, aufgrund der Säure frisch im Mund; mit der Reifung verfeinert er sich und harmonisiert seine Eigenschaften.

Mindestalkoholgehalt: 12,5% vol.

Reifung: Es ist ein Wein, der sich stark in der Flasche verbessert, wo er einige Jahre lang zu seinem Vorteil heranreifen kann.

Aufbewahrung: in liegender Flasche, braucht unbeleuchtete Räume und Schutz vor Temperaturschwankungen.

Bei Tisch: bei einer Temperatur zwischen 16°C und 18°C. E wird zu einfachen Wildgerichten, zu Braten, Schweinefleisch, Gesottenem und pikantem Käse empfohler

Via XX Settembre 64, 12052 Neive (Cn) Italy
Tel. +39.0173.67013 - Fax +39.0173.67662
giacosa@giacosa.it - CF e P.Iva 00185550043

www.giacosa.it