



*Giacosa Fratelli*



## Barbera d'Alba Bussia

kontrollierte Ursprungsbezeichnung

---

Die Trauben dieses Weins stammen aus dem Untergebiet Bussia, 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. Er wird zu einfachen Wildgerichten, zu Braten, Schweinefleisch, Gesottenem und pikantem Käse empfohlen.



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

[www.giacosa.it](http://www.giacosa.it)