Giacosa Fratelli

# Barbera d'Alba Madonna Como

## kontrollierte Ursprungsbezeichnung

Am Stil aus früheren Zeiten inspiriert, lässt man die Trauben unserer Weinberge aus dem Ortsteil Madonna Como von Alba mit bodenständigen Hefen gären und mehr als drei Wochen lang einmaischen, wonach sie dann in 30-Hektoliter-Fässern reifen. Man erhält so einen charakteristischen Wein, dessen geruchliche Eigenheiten ausgeprägter sind, während der Gaumen eine betonte säuerliche Komplexität bemerken wird. Für längere Reifung geeignet.

**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 - CF e P.Iva 00185550043

www.giacosa.it