



Giacosa Fratelli



Barbaresco Basarin "Vigna Gianmatè"

Denominazione di origine controllata e garantita

Le peculiarità del terreno, le condizioni climatiche derivanti dall'esposizione a sud/sud-est a cavallo della dorsale collinare, il riposo in piccoli fusti di rovere e il lungo affinamento in bottiglia conferiscono al Barbaresco di questa vigna una particolare eleganza delle note fruttate e della rotondità dei tannini.

Le marne ricche di argilla della Vigna Gianmatè conferiscono alle uve e quindi al vino caratteristiche organolettiche e un complesso aromatico diversi da quelli della rimanente parte della collina chiamata Basarin. Si percepisce un sentore di vaniglia con tannino austero e con una notevole persistenza in bocca.

Vitigno: Nebbiolo.

Colore: dal rosso rubino passa, maturando, al rosso granato.

Profumo: intenso e allo stesso tempo delicato: ricorda la viola, la frutta, la gelatina di ribes.

Sapore: asciutto, morbido, di buon corpo, delicatamente vellutato.

Gradazione alcolica minima: 12,5% vol.

Invecchiamento: vino adatto a lungo invecchiamento.

Come conservarlo: in bottiglia coricata, necessita di locali non illuminati al riparo da sbalzi di temperatura.

A tavola: a temperatura ambiente di circa 18°C.

Si sposa egregiamente con gli arrostiti di carni e con la selvaggina da piuma.



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