



Giacosa Fratelli



Barbaresco

Denominazione di origine controllata e garantita

Proviene anch'esso dal vitigno Nebbiolo, come già detto molto influenzato dalle caratteristiche del suolo in cui radica e dal microclima generato dalle temperature del giorno e della notte, oltre che dall'irraggiamento solare.

Per questo motivo anche vigneti situati in una medesima sottozona generano uve, e quindi vini, con caratteristiche organolettiche differenti. Inizialmente meno austero del Barolo, affinandosi in botti di rovere per almeno 12 mesi acquista dopo due anni il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

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