



*Giacosa Fratelli*



## Barbera d'Alba Bussia

Denominazione di origine controllata

Dalla sottozona Bussia, nei terreni della Cascina Canavere nel comune di Monforte, hanno origine le uve di questo vino. Fermenta con le bucce e si affina per un anno in botti da 60 ettolitri.

Il colore rosso rubino, la freschezza dei sentori di frutta e di pasticceria, il gusto lineare e sapido rendono questo vino raffinato ed elegante.

**Vitigno:** Barbera.

**Colore:** rosso rubino intenso.

**Profumo:** vinoso, intenso, fruttato.

**Sapore:** asciutto, fresco in bocca per l'acidità; invecchiando si affina ed armonizza le proprie caratteristiche.

**Gradazione alcolica minima:** 12,5% vol.

**Invecchiamento:** vino che migliora assai in bottiglia dove può affinarsi vantaggiosamente per alcuni anni.

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

**A tavola:** a temperatura fra i 16°C ed i 18°C.

Si raccomanda con piatti austeri di selvaggina, con gli arrosti, le carni suine, i lessi ed i formaggi piccanti.



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)