



Giacosa Fratelli



Barbera d'Alba Madonna Como

Denominazione di origine controllata

Ispirandoci allo stile di una volta, le uve delle nostre vigne in frazione Madonna Como di Alba vengono fatte fermentare con lieviti autoctoni, macerando oltre tre settimane, per poi affinarsi per 12 mesi in botti da 30 ettolitri.

Se ne ottiene un vino caratteristico, nel quale le peculiarità olfattive sono più estreme, mentre al palato spicca una marcata complessità acida.

Adatto a un prolungato invecchiamento

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 arrostiti, 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 - CF e P.Iva 00185550043

www.giacosa.it