



Giacosa Fratelli



Barbera d'Alba

Denominazione di origine controllata

È il vitigno più coltivato e conosciuto del Piemonte.

Quasi certamente è originario dei colli Monferrini, ma si è largamente diffuso, durante il secolo scorso, sul territorio albese. Il vitigno è vigoroso, produttivo e versatile: spesso sono necessarie cure particolari per contenerne l'esuberanza. Considerato un vino superiore, il Barbera d'Alba ha caratteristiche organolettiche sensibilmente diverse in relazione alla zona di origine delle uve, caratteristiche che vengono esaltate e completate dal successivo affinamento.

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