



Giacosa Fratelli



Barolo Scarrone "Vigna Mandorlo"

Denominazione di origine controllata e garantita

Proviene dal vigneto omonimo, situato nella sottozona Scarrone a Castiglione Falletto. La lunga e indisturbata macerazione consente di estrarre dalle uve ciò che queste hanno accumulato in vigna. L'affinamento in botti di rovere da 30 ettolitri ne ricombina le infinite componenti e ne attenua le asperità. Il vino che si ottiene è ricco di polifenoli, che, oltre a dare colore granato intenso e profondo, conferiscono al vino struttura possente, austerità e contemporaneamente una gran piacevolezza al naso ed al palato.

Sono la pazienza e l'affinamento in bottiglia a fargli esprimere al meglio il fascino della complessità. Vi si possono riconoscere le spezie, la liquirizia, il tabacco e il tartufo bianco. L'etichetta è stata pensata riproducendo con le diciture l'andamento dei filari della vigna che si trova ai piedi del castello di Castiglione Falletto e centralmente vi è il frutto stilizzato del mandorlo.

Vitigno: Nebbiolo.

Colore: da rosso rubino si trasforma, con l'invecchiamento, in rosso granato.

Profumo: ampio e persistente, floreale con ricordi di rosa, complesso fino al cuoio e al catrame (goudron).

Sapore: asciutto, di corpo generoso, armonico ed anche vellutato.

Gradazione alcolica minima: 13% 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.

Ottimo con le carni rosse (sia arrostate, sia allo spiedo o alla griglia) e con la cacciagione specie da pelo.



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