



*Giacosa Fratelli*



## Langhe Rosso Canavere (in futuro Alba) Denominazione di origine controllata

---

È un vino che nasce dall'uvaggio di due diversi vitigni: Barbera e Nebbiolo. Le loro percentuali non sono fisse ma variano a seconda dell'annata. I vigneti di provenienza delle uve barbera e nebbiolo sono situati nell'azienda agricola "Canavere" di Monforte d'Alba e Madonna Como di Alba. Il vino viene affinato per circa un anno in barriques di rovere francese. I due vitigni apportano in tempi diversi le loro peculiarità: inizialmente prevalgono il profumo e il colore del Barbera e la tannicità del Nebbiolo, successivamente il Barbera apporta freschezza e acidità, il Nebbiolo complessità.

**Vitigno:** Barbera, Nebbiolo.

**Colore:** rosso rubino, con l'invecchiamento tendente al granato.

**Profumo:** intenso e persistente.

**Sapore:** asciutto, fresco e gradevole.

**Gradazione alcolica minima:** 11% vol.

**Invecchiamento:** adatto a un invecchiamento prolungato.

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

**A tavola:** temperatura di servizio 18-20°C.

Abbinato a carni bianche, formaggi a media stagionatura e pasta dura, minestre leggere e salumi.



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)