

v i t a e
LA GUIDA VINI
2016

VITAE – 16 NOVEMBRE 2015



Fratelli Giacosa

Via XX Settembre, 64 - 12052 Neive (CN)
Tel. 0173 67013 Fax 0173 67662
giacosa@giacosa.it
www.giacosa.it

Anno di fondazione: 1895 **Proprietà:** Maurizio e Paolo Giacosa
Condizione enologica: Giuseppe Zatti **Condizione agronomica:** Giuseppe Zatti
Bottiglie prodotte: 500.000 **Ettari vitati:** 50
Vendita diretta: Sì **Visite in azienda:** Sì **Viticultura:** In conversione al biologico

Secondo anno di conversione biologica per i vigneti di questa rigorosa azienda familiare di Neive, attiva da fine Ottocento, che conta tra le sue fila, tra gli altri, l'inventore della Fiat Cinquecento (la prima, l'unica). Il passaggio alla viticoltura bio è un segno forte: se si è deciso a farlo anche chi, come i Giacosa, incarna la ponderatissima tradizione langarola, è segno che i tempi son cambiati e il momento è venuto. Intanto, godetevi questi nebbiolo: intriganti il Vigna Mandorlo e Vigna Gianmatè, ma il Bussia 2011 è un gradino più su: un vino notevole. Sarà un piacere assaggiarlo.

· **BAROLO BUSSIA 2011**

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - Alc. 13,5% - € 30 - Bt. 20.000
Granato giovane, bello. Un emblema di classica piacevolezza: fragolina, pepe, liquirizia fresca, iris, felce, menta – e tutto in una misura armonica, coinvolgente. Poi lo assaggi e resti incantato dal dialogo tra il tannino e gli altri elementi strutturali, e più ancora dalla lunghezza del sapore, dove tutto ritorna, e in più s'affaccia un nobile amarore di rabarbaro in coda. Se la parola tradizione ha un valore, qui siamo vicini al paradigma. In botti da 30 e 60 ettolitri per 24 mesi. Brasato alle prugne.

· **BAROLO SCARRONE VIGNA MANDORLO 2010**

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - Alc. 13,5% - € 35 - Bt. 10.000
Bel granato. Impressiona la mineralità iniziale, su cui s'innestano sensazioni di fragolina matura e tabacco, liquirizia, menta. Naso da Castiglione: capace di unire immediatezza e complessità. Il palato, vinta l'iniziale tensione acido-tannica, s'allarga progressivamente su toni di piccoli frutti. Il finale è di nuovo sapido, appena amarognolo. Botti da 30 e 60 ettolitri. Filetto alla Vialardi.

• **BARBARESCO BASARIN VIGNA GIANMATÈ 2012**

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - Alc. 14% - € 30 - Bt. 10.000

Granato giovane. Profuma di podio: scintillante di frutti rossi ed erbe aromatiche, espansivo di viola, elegante nelle spezie (chiodi di garofano e noce moscata). Possiede la giusta riserva di potenza che avvolge la sostanziosa massa tannica e porta a una chiusura lunga, calda, gustosa. Un anno in barrique. Entrecôte con fonduta di castelmagno.

ttt

• **BARBERA D'ALBA MARIA GIOANA 2012**

Rosso Doc - Barbera 100% - Alc. 14% - € 20 - Bt. 35.000

Rubino fittissimo. Balsamica e ciliegiosa come il faut, con punteggiature di terra fresca e cacao. Senza essere un fenomeno di persistenza, convince per equilibrio, bevibilità, vibrazioni fruttate e finale dinamico. Matura per 12 mesi in barrique. Cappone al lardo con zuppetta di lenticchie.

ttt

• **NEBBIOLO D'ALBA 2013**

Rosso Doc - Nebbiolo 100% - Alc. 13,5% - € 12 - Bt. 60.000

Tra rubino e granato. Diciamolo: piace. Humus coperto d'aghi di pino, pepe appena macinato, mora, lampone, rosa, iris... E ha tutto quel che si può volere da un giovin nebbiolo: il tannino brillante, la freschezza, la disinvoltura fruttata, l'ecletticità. Per 10 mesi in botte. Toma di Gressoney.

ttt

• **ROERO ARNEIS 2014**

Bianco Docg - Arneis 100% - Alc. 12,5% - € 12 - Bt. 60.000

Paglierino chiaro. Sa d'agrumi, di nespola e di selce, ha la sua dote migliore nell'equilibrio fresco-sapido che ne esalta la beva saporosa. Semplice, agile, ben fatto. In acciaio per 2 mesi sui lieviti. Salmone alla piastra.

tt