



Giacosa Fratelli



Barbaresco Basarin "Vigna Gianmatè" kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung

Die Besonderheit des Bodens, die klimatischen Bedingungen aufgrund der Ausrichtung nach Süden/Südosten auf dem Sattel der Hügelkette, die Ruhezeit in kleinen Eichenfässern und die lange Reifung in der Flasche verleihen dem Barbaresco dieses Weingartens eine besondere Eleganz der fruchtigen Noten und der Rundheit der Tannine.

Die lehmreichen Mergel des Weinbergs Gianmatè verleihen seinen Trauben und daher dem Wein unterschiedliche organoleptische Eigenschaften und einen aromatischen Komplex im Vergleich zu den restlichen Gebieten des Hügels namens Basarin.

Man spürt einen leichten Vanillegeruch mit würdevollem Tannin und einer beachtlichen Persistenz im Mund.

Rebsorte: Nebbiolo.

Farbe: Sie geht mit der Reifung von rubinrot zu granatrot über.

Duft: intensiv und gleichzeitig delikat. Er erinnert an das Veilchen, Obst und Johannisbeergelatine.

Geschmack: trocken, süß, mit gutem Körper, zart samtig.
Mindestalkoholgehalt: 12,5% vol.

Reifung: Für eine lange Reifung geeigneter Wein.

Aufbewahrung: in liegender Flasche, braucht unbeleuchtete Räume und Schutz vor Temperaturschwankungen.

Bei Tisch: bei einer Raumtemperatur von ungefähr 18°C.
Eignet sich ausgezeichnet zu Braten und zu Federwild.



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