



*Giacosa Fratelli*



## Barbaresco

kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung

Auch dieser stammt vom Weinstock Nebbiolo, der, wie bereits erwähnt, sehr stark von den Eigenschaften des Bodens, in dem er verwurzelt ist, vom durch die Temperaturen bei Tag und bei Nacht geschaffenen Mikroklima sowie von der Sonnenbestrahlung abhängig ist.

Aus diesem Grund erzeugen auch im gleichen Untergebiet gelegene Weingärten Trauben - und somit Weine - mit unterschiedlichen organoleptischen Eigenschaften.

Der anfangs im Vergleich zum Barolo weniger würdevolle Wein gewinnt nach zwei Jahren, nach der mindestens 12-monatigen Reifung in Eichenfässern, das Anrecht auf die kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung.

**Rebsorte:** Nebbiolo.

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

**Duft:** intensiv und gleichzeitig delikater. 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](mailto:giacosa@giacosa.it) - CF e P.Iva 00185550043

[www.giacosa.it](http://www.giacosa.it)