



Giacosa Fratelli



Barbera d'Alba

kontrollierte Ursprungsbezeichnung

Es handelt sich um den meistangebauten und bekanntesten Wein des Piemonts. Ziemlich sicher stammt er von den Hügeln Monferrini, hat sich aber im Lauf des vorigen Jahrhunderts im gesamten Gebiet von Alba weit verbreitet.

Der Weinstock ist kräftig, produktiv und vielseitig.

Oft bedarf es spezieller Pflege, um seinen Überschwang zu begrenzen. Der als höherwertige Wein angesehene Barbera d'Alba hat etwas unterschiedliche organoleptische Eigenschaften je nach der Herkunftszone seiner Trauben. Diese Eigenschaften werden durch die folgende Reifung hervorgehoben und vervollständigt.

Rebsorte: Barbera.

Farbe: intensives rubinrot.

Duft: weinig, intensiv, fruchtig.

Geschmack: trocken, aufgrund der Säure frisch im Mund; mit der Reifung verfeinert er sich und harmonisiert seine Eigenschaften.

Mindestalkoholgehalt: 12,5% vol.

Reifung: Es ist ein Wein, der sich stark in der Flasche verbessert, wo er einige Jahre lang zu seinem Vorteil heranreifen kann.

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

Bei Tisch: bei einer Temperatur zwischen 16°C und 18°C. Er wird zu einfachen Wildgerichten, zu Braten, Schweinefleisch, Gesottenem und pikantem Käse empfohlen.



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