



Giacosa Fratelli



Barbera d'Alba Maria Gioana

kontrollierte Ursprungsbezeichnung

Ein Teil der besten Barbera-Trauben, die von unseren Weingärten in Canavere, Madonna Como und Bordini stammen, wird separat zu Wein verarbeitet und in kleinen Fässern aus französischer Eiche verfeinert. Danach verbringt der Wein viele Monate in der Flasche, wo er seine beachtlichen Eigenschaften vervollständigt, harmonisiert und zum Ausdruck bringt.

Er verleiht ausgezeichnete Garantien für eine lange Dauer in der Flasche. Sein Name stammt von einem alten Volkslied aus dem Piemont, das von einer Frau spricht, eben Maria Gioana, die gerne Wein trinkt und so all ihre Leiden heilt, ohne einen Arzt aufsuchen zu müssen.

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