



*Giacosa Fratelli*



## Barolo Bussia

kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung

Dieser stammt aus den Weinbergen des Untergebiets Bussia in Monforte d'Alba.

Das Gleichgewicht zwischen der lehmigen und der kalkhaltigen Komponente, das hohe Vorkommen von Magnesium und Mikroelementen, die Temperaturschwankungen aufgrund der Höhe und der Lage am Taleingang begünstigen die Verbindung von besonderen fruchtigen Noten in diesen Trauben.

Die nicht aggressive Weinbereitung, die lange Mazeration und die Reifung in Fässern für 30 bzw. 60 Hektoliter (60 bzw. 120 Büten) sorgen für einen Wein mit samtigen und verleitenden Tanninen.

**Rebsorte:** Nebbiolo.

**Farbe:** Sie ändert sich mit der Reifung von rubinrot zu granatrot.

**Duft:** voll und persistent, blumig mit Erinnerung an die Rose, komplex bis hin zu Leder und Teer (Goudron).

**Geschmack:** trocken, mit großzügigem Körper, harmonisch und auch samtig.

**Mindestalkoholgehalt:** 13% 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.

Ausgezeichnet zu rotem Fleisch (sowohl gebraten, also auch vom Spieß oder vom Grill) und zu Wild, vor allem Haarwild.



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)