



Giacosa Fratelli



Barolo

kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung

Der Barolo ist der berühmteste und würdevollste Sohn eines großen Weinstocks: der Nebbiolo. Der Anbau des Nebbiolo-Weinstocks im Gebiet Langa wurde bereits 1512 in den Statuten „Locì Murre“ erwähnt.

Es handelt sich um einen etwas launischen Weinstock, der nur in den günstigsten Ambienten das Beste gibt. Seine unterschiedliche Erscheinung wirkt sich auch auf den Ursprung seines Namens aus: Manche verbinden ihn mit dem Nebel, der seine späte Reifung begleitet, andere mit der nebelähnlichen Reifschicht, die seine Trauben umgibt, andere wiederum erklären ihn mit einer Metamorphose des Adjektivs „nobile“ - adelig, edel.

Beim Nebbiolo hängt die Größe des Weins vielleicht mehr als bei jedem anderen Weinstock von der Lage des Ursprungsweingartens ab.

Der Nebbiolo wird nach mindestens zwei Jahren Reifung in Holzfässern und einem in der Flasche zu Barolo.

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 - CF e P.Iva 00185550043

www.giacosa.it