



Giacosa Fratelli



Barolo Scarrone "Vigna Mandorlo" kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung

Dieser stammt aus dem gleichnamigen, im Untergebiet Scarrone in Castiglione Falletto gelegenen Weingarten. Seine lange und ungestörte Mazeration ermöglicht, das aus den Trauben zu holen, was diese im Weingarten angesammelt haben.

Die Reifung in 30 Hektoliter-Eichenfässern setzt die unzähligen Komponenten wieder zusammen und schwächt seine Rauheit ab.

Der erhaltene Wein ist reich an Polyphenolen, die dem Wein nicht nur die intensive, tiefe granatrote Farbe verleihen, sondern auch eine starke Struktur, Herbheit und gleichzeitig eine große Annehmlichkeit für Nase und Gaumen. Dank der Geduld und der Verfeinerung in der Flasche drückt er auf beste Weise die Faszination seiner Komplexität aus.

Man kann darin Gewürze, Lakritze, Tabak und weißen Trüffel erkennen.

Der Entwurf der Etikette wollte mit den Schriftzügen den Ablauf der Reihen im Weingarten, der sich zu Fuße der Burg von Castiglione Falletto befindet, wiedergeben. In der Mitte wurde die Frucht des Mandelbaums stilisiert.

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