



Giacosa Fratelli



Langhe Rosso Canavere (in Zukunft Alba) kontrollierte Ursprungsbezeichnung

Es handelt sich um einen Wein, der durch das Cuvée zweierlei verschiedener Weinstöcke entsteht: Barbera und Nebbiolo.

Der jeweilige Prozentsatz ist nicht fix, sondern ändert sich je nach dem Jahrgang.

Die Herkunftswingärten der Barbera- und Nebbiolo-Trauben gehören zum landwirtschaftlichen Betrieb „Canavere“ in Monforte d’Alba und Madonna Como in Alba. Der Wein reift ungefähr ein Jahr lang in Barriques aus französischer Eiche.

Die zwei Weinstöcke tragen ihre Eigenheiten zu verschiedenen Zeiten bei: Anfangs überwiegen der Duft und die Farbe des Barbera und der Tannin des Nebbiolo, während im Folgenden der Barbera Frische und Säure beiträgt, der Nebbiolo wiederum die Komplexität.

Rebsorte: Barbera, Nebbiolo.

Farbe: rubinrot, mit der Reifung zu granatrot neigend.

Duft: intensiv und persistent.

Geschmack: trocken, frisch und angenehm.

Mindestalkoholgehalt: 11% vol.

Reifung: für eine längere Reifung geeignet.

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

Bei Tisch: Serviertemperatur 18-20°C. In der Verbindung mit weißem Fleisch, halbreifem Hartkäse, leichten Suppen und Wurstwaren.



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