



Giacosa Fratelli



Nebbiolo d'Alba

kontrollierte Ursprungsbezeichnung

Den Nebbiolo d'Alba erhält man vom gleichnamigen Weinstock, von Trauben, die vom linken Tanaro-Ufer stammen. Er kommt nach einem Jahr Reifung in den Handel. Er weist eine mehr oder weniger intensive rubinrote Farbe auf, die mit der Reifung zu granatrot neigt. Er hat einen zarten Duft, der an das Veilchen erinnert.

Rebsorte: Nebbiolo.

Farbe: zartes, aber brillantes rubinrot.

Duft: delikates, erinnert an das Veilchen.

Geschmack: trocken, lebendig, beim jungen Wein ziemlich fruchtig; weich und samtig nach der Reifung in der Flasche.

Mindestalkoholgehalt: 12% vol.

Reifung: für eine mäßige Alterung geeigneter Wein (mindestens ein Jahr).

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

Bei Tisch: bei einer Raumtemperatur von zirka 18°C. Passt ausgezeichnet zu Braten und Fleisch vom Grill, Frittiertem, Fondue und halbreifem Käse.



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