



BIBENDA 2016

GUIDA BIBENDA 2016 – 18 DICEMBRE 2015

FRATELLI GIACOSA

Via XX Settembre, 64 - 12052 Neive CN
Tel. 0173 67013 - Fax 0173 67662
www.giacosa.it - giacosa@giacosa.it

 Vedi su Google Maps

Anno di fondazione: 1895 Proprietà: Maurizio e Paolo Giacosa

Fa il vino: Beppe Zatti Agronomo: Beppe Zatti

Regime di Conduzione agricola: biologico

Bottiglie prodotte: 500.000 Ettari vitati di proprietà: 35 + 15 in affitto

Vendita diretta: sì

Visite all'azienda: su prenotazione

Come arrivarci: dalla Torino-Piacenza, uscita Asti est per Alba e per Neive, l'azienda si trova sulla strada principale del paese.

Anno 1895. Giuseppe Giacosa, proveniente da una famiglia di mezzadri, sogna di tornare nei luoghi nati e fare il vignaiolo in proprio. La bellissima Cascina di Borgonuovo di Neive, di cui si innamora al primo istante, è un sogno proibito: quello del prezzo di vendita. Tremila lire. Arriva un altro sogno a portare i felici numeri che hanno reso possibile la vincita al lotto. Trascorrono gli anni, la famiglia cresce, si succedono le generazioni. Vengono acquistati vigneti di gran pregio nei Comuni di Neive, Monforte, Castiglione Falletto. Oggi i Fratelli Giacosa, Maurizio e Paolo, possono contare su oltre 50 ettari vitati che consentono la produzione di Barolo, Barbaresco, Barbera e Roero Arneis. La filosofia aziendale dichiarata è quella della ricerca continua di "naturalità e qualità". Grande cura in vigna, diradamenti, solide conoscenze enologiche, moderni impianti, orgoglio e consapevolezza del territorio. Sono questi gli ingredienti per vini indubbiamente convincenti ed espressivi.

BAROLO VIGNA MANDORLO 2011

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 13,5% | € 32 | Bottiglie: 10.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Granato. Spettro olfattivo intenso e complesso. Sentori eterei, essenza di viola, humus, torba, prugne e visciole sotto spirito, eucalipto, chiodi di garofano, mirto e liquirizia. Sorso pieno e sapido. Strutturato, con tannini lievemente asciuganti. Persistente. Matura 36 mesi in botti da 30 hl.

Abbinamento: Pernice marinata al ginepro.

Produttore: Fratelli Giacosa

Enologo: Beppe Zatti



BAROLO BUSSIA 2011

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 13,5% | € 28 | Bottiglie: 20.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino con riflessi granato. Naso austero e invitante. Sentori selvatici di humus, felci, sottobosco, viola mammola. Nettissima la nota di carbone ingentilita dalla leggiadria dei fiori da bulbo e della mentuccia di campo. Al sorso è morbido, con lenta progressione ma di struttura. Tannini non pienamente amalgamati e lievemente astringenti. Da attendere. Matura 24 mesi in botti da 30 e 60 hl.

Abbinamento: Lepre in dolceforte

Produttore: Fratelli Giacosa

Enologo: Beppe Zatti

BARBERA D'ALBA MADONNA COMO 2012

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Barbera 100% | Gr. 13,5% | € 14 | Bottiglie: 10.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino intenso. Sentori piacevoli di kirsch, lamponi e susine. Segue la viola e il legno di betulla. Al sorso è rotondo, pieno, bilanciato. Fresco, mostra tannini levigati. Gradevole finale speziato. Matura 12 mesi in botti da 30 hl.

Abbinamento: Lumaconi con salsiccia e scamorza

Produttore: Fratelli Giacosa

Enologo: Beppe Zatti

BARBARESCO BASARIN VIGNA GIANMATÈ 2011

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 28 | Bottiglie: 15.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Granato. Al naso è diretto e immediato. Sentori eleganti di viola e rose rosse, frutta sotto spirito, spezie, china, rabarbaro, torba. Nettissima la grafite. Al palato è avvolgente, vellutato e polposo. Fragrante, si espande con una freschezza ben bilanciata e tannini eleganti. Il finale è speziato e mentolato, con chiusura ammandorlata. Un anno in barrique.

Abbinamento: Pollo alla Marengo

Produttore: Fratelli Giacosa

Enologo: Beppe Zatti

BARBERA D'ALBA MARIA GIOANA 2012

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Barbera 100% | Gr. 14% | € 15 | Bottiglie: 30.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino scuro. Naso dominato dai sentori di frutta macerata, viola, glicine, garofano, spezie. In bocca è morbido, carnoso, con freschezza vigorosa e tannini composti. Scia amarognola in chiusura. Matura un anno in barrique.

Abbinamento: Stufato di capretto

Produttore: Fratelli Giacosa

Enologo: Beppe Zatti



LANGHE CHARDONNAY CA' LUNGA 2013

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Chardonnay 100% | Gr. 13,5% | € 15 | Bottiglie: 5.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Giallo oro. Spettro olfattivo ampio e suadente. Uva spina, ginestra, tiglio, fiore di alloro, zenzero, mango, mela cotogna e susina. In chiusura si percepisce il miele di asfodelo. In bocca è pieno, sontuoso, strutturato e sapido. Coerenti i ritorni di zenzero. Barrique per 6 mesi.

Abbinamento: Tempura di mazzancolle e verdure miste.

Produttore: Fratelli Giacosa

Enologo: Beppe Zatti

ROERO ARNEIS 2014

Tipologia: Bianco Docg | Uve: Arneis 100% | Gr. 12,5% | € 10 | Bottiglie: 60.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Paglierino. Fiori di acacia, erba appena falciata, sambuco, spiga di grano e timo. Al palato è fresco, con accentuata sapidità. Finale ammandorlato. Acciaio.

Abbinamento: Timballo di verdure e noci

Produttore: Fratelli Giacosa

Enologo: Beppe Zatti

LANGHE CHARDONNAY ROREA 2014

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Chardonnay 100% | Gr. 12,5% | € 10 | Bottiglie: 10.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Paglierino. Fiore di corbezzolo, giuggiole, sambuco, salvia, sasso di fiume. Al sorso è generoso e si espande mostrando struttura e importante sapidità. Finale profumato e coerente. Acciaio.

Abbinamento: Trofie con zucchine e parmigiano.

Produttore: Fratelli Giacosa

Enologo: Beppe Zatti

NEBBIOLO D'ALBA 2013

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 13,5% | € 10 | Bottiglie: 70.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino delicato. Sentori di rose, viole, muschio e sottobosco. Lieve tocco speziato. In bocca è setoso, con freschezza viva e bilanciata. I tannini sono fitti e di buona grana, non ancora integrati. Finale discreto. Matura 8 mesi in botti da 30 e 60 hl.

Abbinamento: Tajarin al ragù

Produttore: Fratelli Giacosa

Enologo: Beppe Zatti