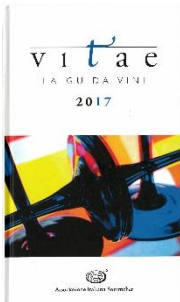




v i t a e
LA GUIDA VINI
2017

GUIDA VITAE 2017 – OTTOBRE 2016



Fratelli Giacosa

Via XX Settembre, 64 - 12052 Neive (CN)

Tel. 0173 67013 Fax 0173 67662

giacosa@giacosa.it

www.giacosa.it

Anno di fondazione: 1895 **Proprietà:** Maurizio e Paolo Giacosa

Condizione enologica: Giuseppe Zatti **Condizione agronomica:** Giuseppe Zatti

Bottiglie prodotte: 500.000 **Ettari vitati:** 50

Vendita diretta: Sì **Visite in azienda:** Sì **Viticultura:** In conversione al biologico

Si avvicina la fine dell'iter di conversione al biologico di questa storica cantina, proprietà della stessa famiglia di origine astigiana dal 1895, dunque autorevole rappresentante della più pura tradizione piemontese. Un esempio del fatto che tradizione non vuol dire chiusura alle novità, anzi; o, forse, che una viticoltura "pulita" è in realtà il segno di un ritorno alle pratiche dei nonni, dei bisnonni, degli avi... Nell'attesa del bollino bio, previsto per il 2017, godiamoci due grandi Barolo: il supercru Bussia, mcnfortino nell'anima, e il Vigna Mandorlo, da Castiglione Falletto: superbi.

· BAROLO SCARRONE VIGNA MANDORLO 2011

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - Alc. 14% - € 38 - Bt. 10.000

Granato. Il naso t'inchioda a un profumo purissimo di fragolina di bosco che incanta; e solo dopo senti tutto il resto: la liquirizia, il sentore di resina di pino, la felce, la menta, la rosa antica, l'iris. Il palato è caldo, avvolge e protegge la massa fruttata dal graffio dei tannini, che si rifanno vivi nel finale producendo, al gusto, un alone orientaleggiante di china calissaia. Antico e caldo, impressiona. Matura per 24 mesi in botti da 60 ettolitri. Lombatine di capriolo al balsamico.

· BAROLO BUSSIA 2012

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - Alc. 14% - € 33 - Bt. 20.000

Granato di ottima intensità. Al naso è articolato ed elegante: screziature mentolate venano la base di lampone e fragolina macerati, poi si rivela un sottobosco fatto d'intuizioni fungine, ombrosità di terra e foglie macerate. Una mineralità ferrigna mette il timbro della Bussia. Sorso classico e potente, tannico senza essere duro, caldo e appena amarognolo, speziato e persistente. Monforte in grande spolvero. Passa 24 mesi in botti da 30 a 60 ettolitri. Anatra al forno.

· BARBARESCO BASARIN VIGNA GIANMATÉ 2013

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - Alc. 14% - € 33 - Bt. 10.000

Granato scuro. Terragno e speziato, con evidenti riconoscimenti di tabacco e mora, si presenta massiccio al palato, fitto di tannini, caldo e persistente. Giovane e anticlassico. Sosta per 12 mesi in barrique e altrettanto riposa in bottiglia. Risotto alle quaglie.

· BARBERA D'ALBA MARIA GIOANA 2013

Rosso Doc - Barbera 100% - Alc. 14% - € 20 - Bt. 35.000

· BARBERA D'ALBA MADONNA DI COMO 2013

Rosso Doc - Barbera 100% - Alc. 14% - € 18 - Bt. 7.000

· NEBBIOLO D'ALBA 2014

Rosso Doc - Nebbiolo 100% - Alc. 13,5% - € 12 - Bt. 60.000

· LANGHE CHARDONNAY CA' LUNGA 2015

Bianco Doc - Chardonnay 100% - Alc. 13% - € 18 - Bt. 7.000