



Giacosa Fratelli
Neive - Italia

la Repubblica

GUIDA AI SAPORI E AI PIACERI DI TORINO E DEL PIEMONTE – GENNAIO 2017



GIACOSA FRATELLI

**MAURIZIO E PAOLO GIACOSA
NEIVE (CN)**

VIA XX SETTEMBRE 64

www.giacosa.it

☎ 0173 67013

L'azienda fu fondata nel 1895 da Giuseppe Giacosa, grazie, pare, a una fortunata e inaspettata vincita al Lotto. La dea bendata, una volta tanto, ci aveva visto giusto... Ora è diretta dai bisnipoti, Maurizio e Paolo Giacosa, che ovviamente in cuor loro ringraziano quella



lontana fortuna. Che ovviamente ha dettato e aiutato solo l'inizio, poi la famiglia è andata avanti con le sue forze, ingrandendo l'azienda fino ad arrivare agli

attuali 50 ettari vitati (a Neive, ovviamente, Castiglione Falletto e altri comuni limitrofi) per una produzione annua di circa mezzo milione di bottiglie. Altro valore aggiunto dalle nuove generazioni è una cura attenta dei terreni e la salvaguardia della tradizione (recupero dell'acqua piovana, per dire), e la scelta della ricerca dell'autonomia energetica attraverso la tecnologia del fotovoltaico. Iniziamo da un Langhe Chardonnay corretto e di piacevole beva, un Roero Arneis tutto fiori e freschezza al palato. Vengono poi un paio di Barbera d'Alba, la Madonna di Como e la Maria Gioana, entrambe giocate sul frutto intenso e la morbidezza, con la seconda che aggiunge complessità e armonia, oltre a note speziate più intense e un finale cioccolatoso, anche grazie a 12 mesi di affinamento in legno piccolo. E poi si sale con il Barbaresco Basarin Vigna Gianmatè, profumi evoluti di fiori, frutta rossa e belle note speziate, bocca morbida e avvolgente, lunga persistenza. E si arriva ai Barolo: il Bussia è una profusione di frutta rossa matura, bocca poderosa con bei tannini dolci, lo Scarrone Vigna Mandorlo (fa tre anni in botte grande) è tutto finezza e morbidezza, a iniziare dalle belle note di ciliegie e fragola, poi un sottile erbaceo che sconfinava in sentori di anice stellato e spezie dolci, bocca complessa e armonica, grande polpa succosa e persistenza lunghissima.

BARBARESCO BASARIN
VIGNA GIANMATÈ

giudizio: ★★★★★



BAROLO SCARRONE
VIGNA MANDORLO

giudizio: ★★★★★