



Giacosa Fratelli  
Neive - Italia

# v i t a e

LA GUIDA VINI  
2019

GUIDA VITAE 2019 – NOVEMBRE 2018

## Fratelli Giacosa

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

### Proprietà:

Maurizio e Paolo Giacosa

### Condizione enologica:

Giuseppe Zatti

### Condizione agronomica:

Giuseppe Zatti

### Viticultura:

A basso impatto ambientale

### Ettari vitati:

50

### Bottiglie prodotte:

500.000

### Vendita diretta:

Sì

### Visite in azienda:

Sì

### Anno di fondazione:

1895

Mezzo milione di bottiglie e cinquanta ettari, in Langa, definiscono una co-razzata del vino. La grande abilità della famiglia Giacosa è far muovere questo colosso lungo un percorso caratterizzato da qualità rigorosa e da un impatto ambientale sempre più basso. E non è solo questione di una viticoltura e di un'enologia prossime al biologico: l'azienda produce elettricità da sé, con impianti fotovoltaici per l'autonomia energetica; rimette virtuosamente in circolo le acque piovane; usa le vinacce come fertilizzanti. Rispetto, insomma. E il rispetto, oltre a pagare, produce grandi vini, come il Vigna Mandorlo.

TTTT

### BAROLO CANAVERE SCARRONE VIGNA MANDORLO 2013

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - **Alc.** 14,5% - **€** 40 - **Bt.** 10.000  
Granato fitto. Naso leggiadro, felice, da Nebbiolo: la fragolina, pura scintilla in un prezioso castone di sentori floreali e di menta, felce, pepe e chiodi di garofano. Bocca classica e lineare, gustosa di tannino, succosa, con scia retrofattiva di rabarbaro. Matura per 3 anni in botti da 30 ettolitri. Fassone in salsa Périgord.

TTT

### BAROLO BUSSIA 2014

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - **Alc.** 14,5% - **€** 38 - **Bt.** 20.000  
Granato classico. Nessun dubbio, intriga: si apre su tratti agrumati e di piccoli frutti, su venature ferrigne, poi trascende in leggerezze balsamiche, condito da un'ampia palette di spezie e soffuso di una florealità declinante. Il rigore del cru si esprime nell'austerità tannica, ma non manca di una sottile e persistente freschezza, che lascia presagire orizzonti ancora da esplorare. Riposa in botti grandi per 30 mesi, poi affina per un anno in bottiglia. Scamone al pepe verde.

TTT

### BARBARESCO BASARIN VIGNA GIANMATÉ 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - **Alc.** 14,5% - **€** 38 - **Bt.** 10.000  
Esprime una disinvolta modernità, già nella fittezza del granato, e più ancora in un complesso olfattivo giocato sui toni scuri, dal tabacco alla mora, dalle sensazioni ferose alla liquirizia. Il panorama si rischiera grazie ai puntuali interludi balsamici. Può dare di più anche al palato, potente e di sicura completezza estrattiva, ma ancora un poco compresso: ha bisogno di briglie sciolte, e il tempo provvederà. Sosta per un anno in barrique. Filetto di manzo al balsamico.

TTT

### BARBERA D'ALBA MARIA GIOANA 2015

Rosso Doc - Barbera 100% - **Alc.** 14,5% - **€** 25 - **Bt.** 35.000

TT

### NEBBIOLO D'ALBA 2016

Rosso Doc - Nebbiolo 100% - **Alc.** 14% - **€** 12 - **Bt.** 100.000

TT

### BARBERA D'ALBA MADONNA DI COMO CANAVERE 2015

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

TT

### LANGHE CHARDONNAY ROREA 2017

Bianco Doc - Chardonnay 100% - **Alc.** 13% - **€** 12 - **Bt.** 7.000