



Giacosa Fratelli
Neive - Italia

BIBENDA 2020

GUIDA VINI BIBENDA 2020 – DICEMBRE 2019

Fratelli Giacosa

3 {5♥}

REGIONI REGIONE PIEMONTE

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

Vedi su Google Maps

Primo anno produzione: 1895
Proprietà: Maurizio e Paolo Giacosa
Enologo: Beppe Zatti
Agronomo: Beppe Zatti
Conduzione: Biologico
Bottiglie prodotte: 500.000
Ettari: 50,00
Vendita diretta: Sì
Vendita online: Sì
Visite azienda: Sì, su prenotazione
Ristorante: no
Come arrivare:
dalla Torino-Piacenza, uscita Asti est per Alba e per Neive, l'azienda si trova sulla strada principale del paese.

È una galleria dei migliori cru il patrimonio di vigneti dei Fratelli Giacosa, famiglia storica di viticoltori di Neive. La Vigna Mandorlo a Castiglione Falletto: a pochi chilometri dal Castello, dove sorgevano mandorli che garantivano frutti dalle piene maturazioni. La Cascina Canavere a Monforte d'Alba: all'imbocco di una vallata riparata dalle colline circostanti, ad un'altitudine di 410 metri sul livello del mare, con suoli di origine marina e ricchi di marne. Le Vigne Basarin, Gianmatè, Bordini a Neive, epicentro aziendale. Infine la Vigna Madonna Como ad Alba: area tradizionalmente vocata alla coltivazione di uve Dolcetto e Barbera. Tra i primi ad optare per l'ecosostenibilità, i Giacosa stupiscono ogni anno per privilegiare di volta in volta un singolo terroir, grazie ad uno stile costantemente meticoloso, attento e sapiente.

Vini del produttore

Barolo Bussia 2015 Rosso Docg 14,5% € 35		VISUALIZZA
Barbaresco Basarin Vigna Gianmatè 2016 Rosso Docg 14,5% € 35		VISUALIZZA
Barolo Scarrone Vigna Mandorlo 2015 Rosso Docg 14,5% € 45		VISUALIZZA
Barbera d'Alba Maria Gioana 2016 Rosso Doc 14,5% € 20		VISUALIZZA
Dolcetto d'Alba Madonna Como 2017 Rosso Doc 14,0% € 15		VISUALIZZA
Langhe Chardonnay Rorea 2018 Bianco Doc 13,5% € 15		VISUALIZZA
Nebbiolo d'Alba 2017 Rosso Doc 14,0% € 12		VISUALIZZA
Roero Arneis 2018 Bianco Docg 12,5% € 13		VISUALIZZA

5 Grappoli 2019

Barbaresco Basarin Vigna Gianmatè



Giacosa Fratelli
Neive - Italia

Barolo Bussia 2015



REGIONI REGIONE PIEMONTE FRATELLI GIACOSA



Produttore: Fratelli Giacosa

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Nebbiolo 100%

Gradazione: 14,5%

Prezzo: 35,00 €

Bottiglie: 20.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Docg

Longevità: Godibile sin da ora e da conservare oltre i 5 anni

Grappoli: 5

Regione: PIEMONTE

Granato. Sono suadenti e variegati i profumi di erbe officinali, china, tamarindo, ciliegia in confettura, rosa appassita. Seguono più profonde e scure le note di corteccia, pellame, foglia di tabacco, radice di liquirizia. Scorza di chinotto e tracce ferruginose arricchiscono il quadro. Avvolgente e austero al palato, progredisce mostrando potenza e soavità. I tannini sono fitti e amalgamati, rotondi. Finale persistente che ricorda la liquirizia. Dall'ampio respiro. Matura in botte grande 36 mesi.

Abbinamento

Sella di cervo al ginepro

Barbaresco Basarin Vigna Gianmaté 2016



REGIONI REGIONE PIEMONTE FRATELLI GIACOSA

Produttore: Fratelli Giacosa

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Nebbiolo 100%

Gradazione: 14,5%

Prezzo: 35,00 €

Bottiglie: 10.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Docg

Longevità: Godibile sin da ora e da conservare oltre i 5 anni

Grappoli: 4

Regione: PIEMONTE

Granato scuro. Spettro olfattivo dalle esuberanti note di rosa in confettura, ciliegia, lillà, anguria, scorza di arancia. Spezie dolci, tabacco e un tocco di menta sullo sfondo. Levigato e setoso al palato, si espande verticale e agile. Finale sapido con tannini fitti e astanti. Chiusura che ricorda la foglia di tabacco. Barrique.

Abbinamento

Filetto alla piastra in salsa aromatizzata di vino



Giacosa Fratelli
Neive - Italia

Barolo Scarrone Vigna Mandorlo 2015



REGIONI REGIONE PIEMONTE FRATELLI GIACOSA

Produttore: Fratelli Giacosa

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Nebbiolo 100%

Gradazione: 14,5%

Prezzo: 45,00 €

Bottiglie: 10.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Docg

Longevità: Godibile sin da ora e da conservare oltre i 5 anni

Grappoli: 4

Regione: PIEMONTE

Granato. Piacevolissimi profumi di erica, piccoli frutti rossi, terra bagnata e radice. Seguono le note di legno di cipresso, fiori appassiti, tè alla rosa, ibisco. Profilo minerale sullo sfondo. Al sorso è pieno, gradevolmente vellutato, si dona fresco e tannico, integro, con un finale sapido e lievemente asciugante. Retrogusto di liquirizia. Matura 36 mesi in botti grandi.

Abbinamento

Tournedos al pepe rosa e sale nero delle Hawaii

Barbera d'Alba Maria Gioana 2016



REGIONI REGIONE PIEMONTE FRATELLI GIACOSA

Produttore: Fratelli Giacosa

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Barbera 100%

Gradazione: 14,5%

Prezzo: 20,00 €

Bottiglie: 30.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Doc

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni

Grappoli: 4

Regione: PIEMONTE

Rubino scuro, che ricorda l'inchiostro. Etereo, con esaltanti profumi di piccoli frutti di bosco, lillà e ciclamini, orchidea, spezie dolci. Pieno e succoso, ha una freschezza viva, trama tannica fine e sapidità. Finale speziato. Matura un anno in barrrique.

Abbinamento

Ravioli al Castelmagno

Dolcetto d'Alba Madonna Como 2017



REGIONI REGIONE PIEMONTE FRATELLI GIACOSA

Produttore: Fratelli Giacosa

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Dolcetto 100%

Gradazione: 14,0%

Prezzo: 15,00 €

Bottiglie: 8.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Doc

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni

Grappoli: 4

Regione: PIEMONTE

Viola scuro. Delicati profumi di violetta e acqua di rose, accompagnati da note che ricordano il chiodo di garofano, il pepe, la terra bagnata, la mora. Polposo al sorso, è fresco, bilanciato, con finale dal retrogusto gradevolmente fruttato. Acciaio.

Abbinamento

Tagliatelle al sugo d'arrosto.



Giacosa Fratelli
Nive - Italia

Langhe Chardonnay Rorea 2018



REGIONI REGIONE PIEMONTE FRATELLI GIACOSA

Produttore: Fratelli Giacosa

Colore: Bianco

Tipologia: Secco

Uve: Chardonnay 100%

Gradazione: 13,5%

Prezzo: 15,00 €

Bottiglie: 7.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Doc

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni

Grappoli: 4

Regione: PIEMONTE

Oro, luminoso. Ha delicate note di tiglio fiorito, ginestra, pesca matura, pera. Segue un accenno al miele di agrumi e alle erbe aromatiche. Strutturato e avvolgente al palato, ha discreta freschezza e una vena sapido-marina in primo piano. Finale che ricorda la salvia. Acciaio.

Abbinamento

Coniglio alla salvia

Nebbiolo d'Alba 2017



REGIONI REGIONE PIEMONTE FRATELLI GIACOSA

Produttore: Fratelli Giacosa

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Nebbiolo 100%

Gradazione: 14,0%

Prezzo: 12,00 €

Bottiglie: 100.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Doc

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni

Grappoli: 4

Regione: PIEMONTE

Rubino. Sentori profondi di bacca, rosa canina, humus, muschio e tè al bergamotto. Sorso gustoso, teso, con tannini fitti e aitanti. Finale balsamico. Matura 8 mesi in botte grande.

Abbinamento

Costata di manzo al ginepro.

Roero Arneis 2018



REGIONI REGIONE PIEMONTE FRATELLI GIACOSA

Produttore: Fratelli Giacosa

Colore: Bianco

Tipologia: Secco

Uve: Arneis 100%

Gradazione: 12,5%

Prezzo: 13,00 €

Bottiglie: 60.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Docg

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni

Grappoli: 3

Regione: PIEMONTE

Paglierino che sprigiona al naso note di cedro, sasso di fiume, susina matura, mandarino in fiore. Bilanciato e fresco ha facile e spontanea bevibilità. Chiusura ammandorlata. Acciaio.

Abbinamento

Tempura di verdure