



Giacosa Fratelli



Barolo Scarrone "Vigna Mandorlo" Riserva

Denominazione di origine controllata e garantita

Questo Barolo Riserva nasce dall'omonimo vigneto, "Mandorlo", situato nella sottozona Scarrone a Castiglione Falletto. Per la valorizzazione di questa vigna speciale, dopo cure agronomiche rigorose, sono stati selezionati i grappoli migliori, in previsione di una vinificazione che esprimesse al massimo questa preziosa materia prima.

Le uve sono state vendemmiate a mano e riposte in cassette da due miria, lasciate riposare per la notte e pigiadiraspate il mattino successivo, impiegando anche i graspi dei grappoli più maturi. Ha fatto seguito una lunga macerazione con cappello sommerso, protrattasi per 55 giorni. Dopo la svinatura il vino ha affinato prima in botti di rovere francese da 30 ettolitri per 46 mesi, poi un anno in acciaio ed infine in bottiglia.

Vitigno: Nebbiolo, biotipi Lampia e Michet.

Colore: rosso granato con tenui riflessi aranciati.

Profumo: complesso ed evoluto. Si percepiscono note floreali, di rosa, fruttate, con un richiamo alle arance rosse, speziate ed eteree, con sentori che vanno dalla liquirizia, al tabacco, al tartufo bianco.

Sapore: al palato si presenta caldo, persistente, e di buona struttura grazie all'elevato estratto e alla consistente trama tannica. Tra le note fruttate e speziate spicca un'interessante sapidità conferita dalla composizione dei suoli sabbioso-marnosi che contraddistinguono la *Vigna Mandorlo*.

Gradazione alcolica minima: 14% vol.

Invecchiamento: vino adatto a lungo invecchiamento.

Come conservarlo: in bottiglia coricata, necessita di locali non illuminati al riparo da sbalzi di temperatura.

A tavola: a temperatura ambiente di circa 18°C.

Ottimo con le carni rosse (sia arrostate, sia allo spiedo o alla griglia) e con la cacciagione.



Via XX Settembre 64, 12052 Neive (Cn) Italy
Tel. +39.0173.67013 - Fax +39.0173.67662
giacosa@giacosa.it - CF e P.Iva 00185550043

www.giacosa.it