BIBENDA

Giacosa Fratelli
Neive - Italia

Guida Bibenda

Giacosa Fratelli

Fratelli Giacosa

Tipologia: Guide

Topic: Wine

Rating: 5 grappoli

Prodotto: Barolo DOCG Riserva Scarrone Vigna Mandorlo 2016

01/11/2024

Fratelli Giacosa

9 {5}

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
Proprietario: Maurizio e Paolo Giacosa
Enologo: Beppe Zatti
Agronomo: Beppe Zatti
Conduzione: Biologico, Convenzionale
Bottiglie prodotte: 1.000.000
Ettari vitati: 50,00
Vendita diretta: Sì
Vendita online: Sì
Visite in azienda: Sì, su prenotazione
A chi rivolgersi: Mauro e Alessandro Giacosa
Ristorante in azienda: No
Possibilità di Pernottamento in azienda: No
Come arrivare:
dalla Torino-Piacenza, uscita Asti est per Alba e per Neive, l'azienda si trova sulla strada principale del paese.

Azienda storica del panorama vitivinicolo langarolo, da sempre a conduzione familiare: una storia fatta di valori tramandati di padre in figlio. L'acquisto della fattoria a Borgonuovo di Neive è opera di Giuseppe Giacosa grazie ad una vincita alla lotteria. Da allora gli acquisti di ulteriori vigneti non si sono mai arrestati, soprattutto in tempi più recenti. Dopo più di un secolo dalla fondazione della cantina, la famiglia Giacosa possiede oggi 50 ettari di vigneto condotti in regime biologico, dislocati in diverse zone. Quasi ultimati i lavori della nuova cantina, realizzata con criteri ecosostenibili, con pannelli fotovoltaici, sistemi per il recupero delle acque, costruita quasi interamente in legno.

Barolo Scarrone Vigna Mandorlo Riserva 2016

REGIONE PIEMONTE | FRATELLI GIACOSA

Regione: PIEMONTE

Produttore: Fratelli Giacosa

Denominazione: Docg

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Nebbiolo 100%

Lavorazioni: Botte grande

Gradazione: 14,5%

Prezzo: 75 €

Bottiglie: 7.000

Tipo bottiglia: 0,750 l

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

Grappoli: 5

Prima annata prodotta: 2012

Tra granato e aranciato, lucente e consistente. Subito etereo al naso, si avvertono sentori di ciliegie e visciole sotto spirito, cenni floreali di rosa canina e fiori di lavanda, note terrose di sottobosco e humus e poi cuoi, tabacco biondo, vaniglia, carruba e tamarindo. Al gusto è avvolgente e morbido, subito domato da sapidità minerale e succosa freschezza; il tannino è nobile e la persistenza ricopia le note olfattiva.
Vinificazione in acciaio, poi 48 mesi in botte grande e un anno in bottiglia.

Abbinamento

Faraona al forno ripiena con castagne e funghi porcini. Tagliolini al tartufo bianco.

Barbaresco Basarin Vigna Gianmaté Riserva 2018

REGIONE PIEMONTE | FRATELLI GIACOSA

Regione: PIEMONTE

Produttore: Fratelli Giacosa

Denominazione: Docg

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Nebbiolo 100%

Lavorazioni: Barrique/Tonneau, Botte grande

Gradazione: 14,5%

Prezzo: 75 €

Bottiglie: 1.800

Tipo bottiglia: 0,750 l

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

Grappoli: 4

Prima annata prodotta: 2018

Aranciato di grande luminosità. Al naso è etereo con sensazioni di ciliegie e amarene sotto spirito, smalto, note mentolate, eucalipto, cenni balsamici, spezie scure, fiori rossi essiccati e folate minerali. All'assaggio è caldo e sapido, di corpo pieno e tannino nobile, con persistenza lunga e amaricante, ricorda l'arancia sanguinella. Maturazione svolta per 48 mesi in botte grande e 24 mesi in barrique. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Abbinamento

Brasato di cinghiale alle mele.

Barolo Bussia 2020

REGIONE PIEMONTE | FRATELLI GIACOSA

Regione: PIEMONTE

Produttore: Fratelli Giacosa

Denominazione: Docg

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Nebbiolo 100%

Lavorazioni: Botte grande

Gradazione: 14,5%

Prezzo: 60 €

Bottiglie: 25.000

Tipo bottiglia: 0,750 l

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

Grappoli: 4

Prima annata prodotta: 1988

Granato trasparente dai bagliori rubino. Dal calice emergono pregevoli sentori di frutti rossi, chinotto, essenze floreali di rosa canina, mentuccia, ginepro, anice stellato, aghi di pino, pepe nero e chiodi di garofano, tabacco e suggestioni ferrose. Progressione gustativa saporita, fresca e succosa, dal tannino signorile e lunga persistenza sulle note olfattiva.
In botte grande per 36 mesi.

Abbinamento

Anatra alle spezie.

Barbaresco Basarin Vigna Gianmaté 2021

REGIONE PIEMONTE | FRATELLI GIACOSA

Regione: PIEMONTE

Produttore: Fratelli Giacosa

Denominazione: Docg

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Nebbiolo 100%

Lavorazioni: Botte grande, Barrique/Tonneau

Gradazione: 14,5%

Prezzo: 60 €

Bottiglie: 10.000

Tipo bottiglia: 0,750 l

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

Grappoli: 4

Prima annata prodotta: 2004

Rubino con bordo granato, limpido. Al naso è profondo con aromi di piccoli frutti rossi sotto spirito, spezie dolci, rosa rossa appassita, fieno secco. Avvolgente, morbido, caldo, fresco e sapido all'assaggio, ha tannini vigorosi e persistenza lunga e pulita.
maturazione svolta per 48 mesi in botte grande e 12 mesi in barrique.

Abbinamento

Brasato di cinghiale alle mele.

Barbera d'Alba Maria Gioana 2020

REGIONE PIEMONTE | FRATELLI GIACOSA

Regione: PIEMONTE

Produttore: Fratelli Giacosa

Denominazione: Doc

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Barbera 100%

Lavorazioni: Botte grande, Barrique/Tonneau, Acciaio

Gradazione: 14,5%

Prezzo: 30 €

Bottiglie: 20.000

Tipo bottiglia: 0,750 l

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

Grappoli: 4

Prima annata prodotta: 1985

Rubino con lampi viola, consistente. Ventaglio aromatico che sprigiona profumi di violetta appassita, amarena e visciola, radice di liquirizia, vampate balsamiche, spezie scure e grafite. Avvolgente e pieno all'assaggio, esprime freschezza e sapidità con tannino ben svolto e persistenza lunga.
Vinificazione in acciaio, poi 6 mesi in acciaio, 12 in barrique e lunga permanenza in botte grande.

Abbinamento

Costine glassate con salsa bbq.

Langhe Chardonnay Rorea 2023

REGIONE PIEMONTE | FRATELLI GIACOSA

Regione: PIEMONTE

Produttore: Fratelli Giacosa

Denominazione: Doc

Colore: Bianco

Tipologia: Secco

Uve: Chardonnay 100%

Lavorazioni: Acciaio

Gradazione: 13,0%

Prezzo: 15 €

Bottiglie: 7.000

Tipo bottiglia: 0,750 l

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni

Grappoli: 4

Prima annata prodotta: 1994

Dorato. Naso piacevole con tonalità di scorza di cedro, fiore di tiglio, ginestra, pesca matura, ananas, seguono cenni di camomilla ed erbe aromatiche. Assaggio in linea, strutturato e avvolgente, fresco con richiami sapido minerali e una persistenza che riporta alle erbe aromatiche.
Acciaio.

Abbinamento

Risotto alla pescatora.

Dolcetto d'Alba Madonna Como 2022

REGIONE PIEMONTE | FRATELLI GIACOSA

Regione: PIEMONTE

Produttore: Fratelli Giacosa

Denominazione: Doc

Colore: Rosso

Tipologia: Secco

Uve: Dolcetto 100%

Lavorazioni: Acciaio

Gradazione: 13,0%

Prezzo: 15 €

Bottiglie: 10.000

Tipo bottiglia: 0,750 l

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni

Grappoli: 4

Prima annata prodotta: 1996

Manto purpureo. Naso varietale e giovanile, con croccanti note di piccoli frutti rossi e ciliegia, poi viola, geranio, chiodi di garofano, pepe nero, humus e felce. Trama olfattiva replicata al palato, fresco e equilibrato con persistenza fruttata e vegetale.
Acciaio.

Abbinamento

Parmigiana di melanzane.

Roero Arneis 2023

REGIONE PIEMONTE | FRATELLI GIACOSA

Regione: PIEMONTE

Produttore: Fratelli Giacosa

Denominazione: Docg

Colore: Bianco

Tipologia: Secco

Uve: Arneis 100%

Lavorazioni: Acciaio

Gradazione: 13,0%

Prezzo: 15 €

Bottiglie: 50.000

Tipo bottiglia: 0,750 l

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni

Grappoli: 3

Prima annata prodotta: 1985

Paglierino. Gradevoli profumi di acacia, erba appena tagliata, sambuco, note di pesca noce, ananas e bergamotto, un soffio agrumato. Al palato si presenta equilibrato, con copiosa sapidità e freschezza ben supportate da struttura e corpo.
Acciaio.

Abbinamento

Quiche al salmone con patate e radicchio.