CARLO GIACOSA

Barbaresco

docg

Vitigno: Nebbiolo

Vigneto: Le uve Nebbiolo per questo Barbaresco sono state prodotte in tre vigneti di proprietà situati a Barbaresco.

Terreno: Compatto con prevalenza di calcare e argilla.

Esposizione: Da Sud a Sud Ovest e Est.

Altitudine: Da 240 a 270 mt slm.

Allevamento: Guyot modificato ad archetto.

Vinificazione: In cantina, dopo la pigiatura con diraspatura delle uve, la fermentazione del mosto si è sviluppata a contatto con le bucce in vasche di acciaio a temperatura controllata.

Maturazione: Dopo la svinatura e il parziale illimpidimento, il vino è maturato in botti da 20hl a 45 hl di rovere francese.

Affinamento: Dopo l'imbottigliamento, il vino viene affinato in bottiglia coricata nel silenzio e nel buio della nostra cantina.

Caratteri organolettici: Il colore è rosso granata. Il profumo ampio e intenso, con belle note di frutta matura e piacevoli sensazioni di liquirizia e cannella. Il sapore è secco, pieno, di grande struttura e ottima trama tannica.

A tavola: Vino di struttura adatto ai piatti sapidi e importanti soprattutto a base di carne. Non trascura i formaggi stagionati e il consumo meditato fuori pasto.

Temperatura di servizio: 16/18 gradi.

Conservazione: L' ambiente più adatto per la conservazione è la cantina interrata, a temperatura costante e in assenza di luce e rumori.

AGRICOLA CARLO GIACOSA / Str. Ovello 9 - Barbaresco (CN) / +39 0173 635116 / info@carlogiacosa.it / **www.carlogiacosa.it**