CARLO GIACOSA

Barbera d'Alba
doc

Vitigno: Barbera

Vigneto: Le uve Barbera per questo vino sono state prodotte in un vigneto di proprietà situato nei pressi della nostra cantina.

Terreno: Compatto con prevalenza di calcare e argilla.

Altitudine: Da 200 a 260 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 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 un bel rosso rubino profondo e intatto. Il profumo è ampio e coinvolgente, con piacevoli note di frutta rossa, confettura e spezie. Il sapore è secco, caldo, sapido e persistente.

A tavola: Vino pieno e strutturato, accompagna con efficacia i piatti saporiti a base di carni rosse stufate e brasate e i formaggi ben stagionati.

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**