CARLO GIACOSA

Langhe doc Nebbiolo “Maria Grazia”

Vitigno: Nebbiolo

Vigneto: Le uve Nebbiolo per questo Langhe Nebbiolo sono state prodotte in terreni di proprietà adiacenti alla nostra cantina.

Terreno: Compatto con prevalenza di calcare e argilla.

Altitudine: Da 220 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 grandi di rovere.

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 con riflessi rubini. Il profumo ampio e fruttato, con piacevoli note di lampone e ribes. Il sapore è secco, pieno, di buona struttura e mineralità.

A tavola: Vino piacevole ed elegante, accompagna gli antipasti di carne, i primi piatti di pasta ripiena e le carni bianche e rosse cotte in padella. Anche i formaggi di media stagionatura possono essere piacevoli abbinamenti.

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**