



Giacosa Fratelli



Barolo Bussia

Denominazione di origine controllata e garantita

Proviene dai vigneti della sottozona Bussia a Monforte d'Alba.

L'equilibrio tra la componente argillosa e quella calcarea, l'elevata presenza di magnesio e di microelementi, le escursioni termiche dovute all'altitudine ed alla collocazione all'imboccatura della valle favoriscono la sintesi, in queste uve, di particolari note fruttate.

La vinificazione poco invasiva, la lunga macerazione e l'affinamento in botti da 30 e 60 ettolitri (60 e 120 brente) generano un vino dalla tannicità vellutata e suadente.

Vitigno: Nebbiolo.

Colore: da rosso rubino si trasforma, con l'invecchiamento, in rosso granato.

Profumo: ampio e persistente, floreale con ricordi di rosa, complesso fino al cuoio e al catrame (goudron).

Sapore: asciutto, di corpo generoso, armonico ed anche vellutato.

Gradazione alcolica minima: 13% 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 specie da pelo.



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