



Giacosa Fratelli



Nebbiolo d'Alba

Denominazione di origine controllata

Il Nebbiolo d'Alba è ottenuto dall'omonimo vitigno, da uve provenienti dalla sinistra del fiume Tanaro. Viene posto in commercio dopo un anno di affinamento. Si presenta di colore rosso rubino, più o meno carico che tende, invecchiando, al granato. Ha profumo tenue che ricorda la viola.

Vitigno: Nebbiolo.

Colore: rosso rubino poco intenso, ma brillante.

Profumo: delicato che ricorda la viola.

Sapore: asciutto, vivo, assai fruttato da giovane; morbido e vellutato dopo la maturazione in bottiglia.

Gradazione alcolica minima: 12% vol.

Invecchiamento: vino adatto a moderato invecchiamento (minimo un anno).

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.

Si abbina ottimamente ad arrosto e carni ai ferri, frittiture miste, fondute e formaggi a media stagionatura.



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