



Giacosa Fratelli



Barolo

Denominazione d'origine controllata e garantita

Il Barolo è il più illustre e austero figlio di un grande vitigno: il Nebbiolo. La coltivazione del vitigno Nebbiolo in Langa è citata già nel 1512 negli Statuti "Loci Murre". È un vitigno un po' capriccioso, che esprime il meglio di sé solo negli ambienti più congeniali. La sua variabilità di espressione si riflette anche sull'origine del nome: c'è chi la collega alle nebbie che ne accompagnano la maturazione tardiva, chi al nebbioso strato di pruina che ne ricopre gli acini e chi lo definisce una metamorfosi dell'aggettivo "nobile". Per il Nebbiolo, forse più che per ogni altro vitigno, la grandezza del vino dipende dalla collocazione del vigneto d'origine. Il Nebbiolo diventa Barolo dopo almeno due anni di affinamento in botti di legno e uno in bottiglia.

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