ACQUISTATO IL .....

Barolo Bussia DOCG 2017 2017

Ampio e persistente

Proviene dai vigneti della sottozona Bussia a Monforte d'Alba. Qui un particolare terroir, e le buone escursioni termiche dovute all'altitudine, favoriscono la nascita di vini caratterizzati da particolari note fruttate. Barolo Bussia DOCG di Giacosa Fratelli nasce da una vinificazione poco invasiva, che prevede una lunga macerazione delle bucce e un lungo affinamento in botti di rovere da 30 e 60 ettolitri. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino che, con l'invecchiamento, vira decisamente verso il granato. Al naso è ampio e persistente. Floreale, con ricordi di rosa, e complesso, arrivando a richiamare note di cuoio e catrame (goudron). In bocca è asciutto e di buon corpo. Armonico e vellutato. Ottimo vino da servire quando il menù prevede soprattutto piatti a base di carne rossa o con la cacciagione. Perfetto anche in abbinamento con formaggi di media stagionatura.

Cantina Giacosa fratelli: oltre 100 anni di storia. Una lunga storia di famiglia, fatta di valori tramandati di padre in figlio. Siamo a Neive, in provincia di Cuneo. E' qui che comincia tutto, con quattro fratelli, Leone, Giovanni Battista, Costantino e Giuseppe, che sul finire dell'800 vi si stabiliscono per lavorare come mezzadri. Dei quattro, però, solo Giuseppe coltivò il sogno di avere una cantina in cui produrre il vino delle colline dove era nato. E in un giorno di giugno del 1895, questo sogno potè finalmente essere realizzato. Venne infatti a sapere che a Borgonuovo di Neive era in vendita una cantina, al prezzo di tremila lire. Una somma che non si sarebbe mai potuto permettere. La leggenda vuole, però, che quella notte fece un sogno e l'indomani giocò al Lotto i numeri che gli erano stati suggeriti mentre dormiva. Sembra impossibile. Ma con la vincita, acquistò la cantina. Di generazione in generazione, è sempre la famiglia a gestire la cantina, avendo ben chiari due elementi di riferimento: naturalità e qualità, in ogni fase di trasformazione, dalla vigna alla cantina. Oggi la Cantina Giacosa fratelli può contare su circa 50 ettari, suddivisi in diverse zone.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Lunga macerazione sulle bucce ed affinamento in barrique per 12 mesi
Sensazioni	ASCIUTTO, DI CORPO GENEROSO, ARMONICO ED ANCHE VELLUTATO

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821