



*Giacosa Fratelli*



Italia, Piemonte

## Barbaresco Basarin 'Vigna Gianmatè'

Denominazione di Origine Controllata



Le peculiarità del terreno, le condizioni climatiche derivanti dall'esposizione a sud/sud-est a cavallo della dorsale collinare, il riposo in piccoli fusti di rovere e il lungo affinamento in bottiglia conferiscono al Barbaresco di questa vigna una particolare eleganza delle note fruttate e della rotondità dei tannini.

Le marne ricche di argilla della Vigna Gianmatè conferiscono alle uve e quindi al vino caratteristiche organolettiche e un complesso aromatico diversi da quelli della rimanente parte della collina chiamata Basarin. Si percepisce un sentore di vaniglia con tannino austero e con una notevole persistenza in bocca.

Vitigno: Nebbiolo.

Colore: dal rosso rubino passa, maturando, al rosso granato.

Profumo: intenso e allo stesso tempo delicato: ricorda la viola, la frutta, la gelatina di ribes.

Sapore: asciutto, morbido, di buon corpo, delicatamente vellutato.

Gradazione alcolica minima: 12,5% 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.

Si sposa egregiamente con gli arrosti di carni e con la selvaggina da piuma.

Allergeni: Contiene solfiti

