



Giacosa Fratelli



Italia, Piemonte

Barbera d'Alba Maria Gioana

Denominazione di Origine Controllata



Una parte delle migliori uve Barbera provenienti dai nostri vigneti di Canavere, Madonna Como e Bordini viene vinificata separatamente e affinata in piccoli fusti di rovere francese. Successivamente il vino trascorre lunghi mesi in bottiglia, dove completa, armonizza ed esalta le sue notevoli caratteristiche.

Dà ottime garanzie di una lunga tenuta in bottiglia. Il suo nome deriva da una antica canzone popolare piemontese che parla di una donna, Maria Gioana appunto, alla quale piace bere il vino e tutti i suoi malanni vengono in questo modo curati senza necessità di una visita dal dottore.

Vitigno: Barbera.

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: vinoso, intenso, fruttato.

Sapore: asciutto, fresco in bocca per l'acidità; invecchiando si affina ed armonizza le proprie caratteristiche.

Gradazione alcolica minima: 12,5% vol.

Invecchiamento: vino che migliora assai in bottiglia dove può affinarsi vantaggiosamente per alcuni anni.

Come conservarlo: in bottiglia coricata, necessita di locali non illuminati e al riparo da sbalzi di temperatura.

A tavola: a temperatura fra i 16°C ed i 18°C.

Si raccomanda con piatti austeri di selvaggina, con gli arrostiti, le carni suine, i lessi ed i formaggi piccanti.

Allergeni: Contiene solfiti

