



ACQUISTATO IL

Barbera d'Alba "Maria Gioana" DOC 2020

2020

Asciutto e fresco



Svinando

Maria Gioana è l'interessante Barbera d'Alba DOC, proposta qui da Giacosa Fratelli. 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. In questo caso si tratta di un rosso prodotto con uve Barbera in purezza, provenienti da una selezione accurata dei vigneti aziendali di Canavere, Madonna Como e Bordini. Una volta giunte in cantina, queste uve vengono vinificate separatamente e lasciate affinare in piccoli fusti di rovere francese. Dopo la maturazione, il vino trascorre lunghi mesi in bottiglia, dove completa, armonizza ed esalta le sue notevoli caratteristiche. Buono già oggi, è un vino capace di maturare a lungo in bottiglia. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino intenso, con profumi vinosi e intensi. In bocca, invece, si rivela fin da subito un vino piacevolmente fruttato. Asciutto e fresco, grazie alla sua naturale acidità, in bottiglia può affinarsi per alcuni anni. Al momento di portarla in tavola, ricordiamoci di preferire abbinamenti come arrosti, lessi o formaggi di buona 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 poté 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	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Lunga macerazione sulle bucce ed affinamento in barrique per 12 mesi

Sensazioni asciutto, fresco in bocca per l'acidità

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821