ACQUISTATO IL .....

# Barolo "Scarrone Vigna Mandorlo" DOCG 2014 2014




## Fascino e complessità

"Vigna Mandorlo", situata nella sottozona Scarrone a Castiglione Falletto, è l'origine delle uve Nebbiolo usate per produrre questo prezioso Barolo Scarrone DOCG. Frutto di una lavorazione super accurata delle migliori uve selezionate a mano, e di una lunga e indisturbata macerazione pellicolare che consente di estrarre dalle uve ciò che queste hanno accumulato in vigna. Per l'affinamento, poi, si ricorre a classiche botti di rovere, in grado di ricombinarne le infinite componenti e attuarne le asperità. Il vino che vi si ottiene è ricco di polifenoli che, oltre a dare al calice un colore granato intenso e profondo, conferiscono al vino struttura possente, austerità e contemporaneamente una gran piacevolezza al naso ed al palato. La pazienza e il lungo affinamento in bottiglia, permettono a questo Barolo di esprimere fascino e complessità. Profumo ampio e persistente, è floreale, con ricordi di rosa, e complesso, richiamando perfino le note di cuoio e catrame (goudron). In bocca è asciutto, armonico e vellutato. Vino adatto a lungo invecchiamento, in cantina vuole stare al riparo dalla luce e sdraiato. Ottimo con le carni rosse, sia arrostite, che allo spiedo o alla griglia, e con la cacciagione.

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** | Vino rosso fermo |
| **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 |

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