ACQUISTATO IL .....

Barbaresco Basarin "Vigna Gianmatè" DOCG 2018 2018



Barbaresco di particolare eleganza

Vigna Gianmatè presenta delle peculiarità molto interessanti. A livello di terreno e condizioni climatiche, derivanti dall'esposizione a Sud/Sud-Est, a cavallo della dorsale collinare. E' qui che vengono coltivate le uve destinate alla produzione di questo Barbaresco Basarin DOCG, maturato in piccoli fusti di rovere e successivamente lasciato affinare in bottiglia per diversi mesi. Tutto questo contribuisce alla creazione di un Barbaresco caratterizzato da una particolare eleganza. Nebbiolo in purezza, nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino che, con il passare dei mesi, vira lentamente verso il granato. Al naso è intenso e allo stesso tempo delicato. Ricorda la viola, la frutta matura e succosa, rossa e scura. In bocca, invece, si rivela fin dal primo sorso un vino caratterizzato da un sapore asciutto e morbido allo stesso tempo. Rosso di buon corpo, è delicatamente vellutato. Vino adatto a lungo invecchiamento, si sposa egregiamente con gli arrosti di carni e con la selvaggina.

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
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Lunga macerazione sulle bucce ed affinamento in botte grande per più di un anno
Sensazioni	asciutto, morbido, di buon corpo, delicatamente 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. 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