



2022 Nebbiolo d'Alba DOC

Valmaggiore, Casa Vinicola Bruno Giacosa

Un vino con personalità

Descrizione del vino:

Per i suoi vini, Bruno Giacosa si attiene a metodi di vinificazione tradizionali, grandi botti di legno e lunghi periodi di maturazione. Questo enologo della vecchia scuola, ad esempio, è fermamente contrario a limitare il contenuto di tannini dei suoi vini, perché ritiene che i tannini percepibili siano una delle caratteristiche essenziali del vitigno nebbiolo.

Nota di degustazione:

Rosso granato, che schiarisce leggermente verso il disco. Gli aromi di prugna e ciliegia sono completati da un accenno di petali di rosa e pan di zenzero nel naso gourmet. Il palato rivela un frutto di Nebbiolo puro, esplosivo e intenso, arricchito da sapori tostati di caramello, cuoio e marzapane; tannini delicati e aromi persistenti conducono al lungo finale.

Abbinamenti:

Consigliato per taglierini alla bolognese, carne cruda, paupiettes, coniglio, stinco di vitello e formaggi a pasta dura.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Produttore:	Bruno Giacosa
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	14 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	1600922

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Nebbiolo d'Alba DOC

Valmaggione

Casa Vinicola Bruno Giacosa

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.