

BARBARESCO GIACONE

Denominazione di Origine Controllata
e Garantita

DOC: Barbaresco Giacone D.O.C.G.

Vitigni: Nebbiolo 100%

Comune dei vigneti: Treiso

Età media delle piante: 40 anni

Esposizione del vigneto:

sud, sud-Ovest

Terreno:

calcareo tendente al sabbioso

Altitudine media della vigna:

350 metri

Resa per Ettaro: 55 Hl/ha

Metodi di Difesa: Diserbo

naturale/Poltiglia bordolese -

Alcool: 14%

Bottiglie: 12.000

BIOOGICO CERTIFICATO



Vino ottenuto da un singolo vigneto impiantato nel 1975. Vendemmia effettuata a mano in cassette nei mesi di Ottobre e Novembre, l'uva giunta in cantina viene pressata delicatamente, la fermentazione alcolica avviene in serbatoi inox a temperatura controllata attraverso l'uso di lieviti indigeni. Dopo la svinatura il vino viene messo per 18 mesi in botti grandi di rovere di slavonia dove avviene la fermentazione malolattica. Il colore è rosso granato carico, al naso esprime un'ampia complessità di profumi di viola erosa, con note speziate di cuoio, liquerizia e tabacco. Al gusto è pieno intenso con una grande struttura tannica che gli dona lunghezza. Questo nebbiolo si abbina meglio con sughi importanti, brasati e arrostiti e con formaggi stagionati a pasta dura.

ANNATA 2020:

L'annata 2020 è stata caratterizzata da un inverno mite e un germogliamento precoce, una primavera piovosa seguita da un'estate mite, al contrario delle previsioni la vendemmia è stata classica fino da metà settembre a fine Ottobre.

DOC: Barbaresco Giacone D.O.C.G.

Varietal: 100% Nebbiolo

Place of the vineyards: Treiso

Age/size vineyards: 40 years

Exposure:

south, south-ovest

Soil type:

moderately loose-packed,

limestonebased

Altitude: 350 meters

Yield per Ha: 55 Hl/ha -

Training system: Natural

Mechanical/Bordeaux mixture -

Alcohol: 14%

Bottles: 12.000

ORGANIC CERTIFIED



Wine obtained from single vineyard planted in 1975. Grape harvest by hand in hampers during October and November, the grape once arrive in wine cellar is pressed delicately, alcoholic fermentation starts with the use of indigenous yeast and involves in temperature-controlled stainless steel tanks. After the wine is put for 18 months in great strokes of oak of slavonia where the fermentation malolactic happens. The color is red intense garnet, the nose expresses great complexity of perfumes of violet and rose, with spicy notes of tobacco black pepper and leather. The taste is full of intensity with a big tannic structure that gives length. This Barbaresco goes well with rich sauces, stews and roasts and mature cheese.

VINTAGE 2020:

The 2020 vintage was characterized by a mild winter and an early bud break, a rainy spring followed by a mild summer, contrary to forecasts, the harvest was classic until mid-September to the end of October.



Cascina Alberta S.S. Agricola

Via Alba 5 - 12050 Treiso (Cuneo) - Italia

tel. +39 0173 638047 - cell. +39 335 280486

info@calberta.it - www.calberta.it

CASCINA ALBERTA