



# Bruno Giacosa Nebbiolo d'Alba Vigna Valmaggione

**Årgång** 2020

**Art. nr** 1034231

**Pris** 649 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Bruno Giacosa

**Ursprung** Piemonte, Italien

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Nebbiolo

**Alkoholhalt** 14,5%

**Sortiment** Privatimport

**Karaktär** Ett kryddigt och elegant vin med inslag av körsbär, örter, grönt te, rosenblad, anis och fat. Långt och elegant avslut.

**Tillverkning** Druvorna avstjälkades och krossades varsamt innan alkoholjäsningen inleddes i rostfria ståltankar. Jäsning och maceration varade i 22 dagar innan vidare lagring.

**Lagring** Vinet lagrades 14 månader på äldre franska botti innan det buteljerades. Därefter fick det lagras ytterligare på flaska i de egna källarna.

**Passar till** Druvorna avstjälkades och krossades varsamt innan alkoholjäsningen inleddes i rostfria ståltankar. Jäsning och maceration varade i 15 dagar innan vidare lagring.

**Information** 180 flaskor lanseras i Systembolagets webbläpp den 8 februari.



## Om producenten

Bruno Giacosa kan med rätta kallas en av de största vinmakarna i vår tid, och har en långtgående historia av att producera ikoniska viner. Däremot var han sällan mer specifik än ovan med att beskriva den process med vilken han skapade sina viner, och han var nästan lika känd för sin blygsamhet som för djupet och komplexiteten i sina bästa buteljeringar av Barbaresco och Barolo.

I och med köpet av vingården Falletto i Serralunga d'Alba 1982 så började man buteljera under två olika etiketter – Azienda Agricola di Falletto di Bruno Giacosa för viner gjorda på frukt från egna vingårdar, samt Casa Vinicola Bruno Giacosa för viner gjorda på köpt frukt. Vinerna kan också ha antingen en vit eller röd etikett, där den röda står för Riserva-buteljeringarna som endast produceras i exceptionella årgångar och i små kvantiteter.