



Bruno Giacosa Nebbiolo d'Alba Vigna Valmaggione

Årgång 2017

Art. nr 78580

Pris 491 kr

Storlek 750 ml

Producent Bruno Giacosa

Ursprung Piemonte, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Nebbiolo

Alkoholhalt 14%

Sortiment Systembolagets beställning

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 15 dagar innan vidare lagring.

Lagring Vinet lagrades 14 månader på äldre franska botti innan det buteljerades i januari 2021.

Passar till Perfekt till mustiga och rustika kötträtter, eller till en smörig pasta med färsk riven tryffel.

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.

