



Bruno Giacosa Nebbiolo d'Alba

Årgång 2017

Art. nr 79970

Pris 397 kr

Storlek 750 ml

Producent Bruno Giacosa

Ursprung Piemonte, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Nebbiolo

Alkoholhalt 13,5%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Kryddig, elegant, stram, druvtypisk smak med inslag av körsbär, örter, grönt te, torkade rosenblad, anis och fat. Långt och elegant avslut.

Tillverkning Jäsningen skedde under 14 dagar i rostfria ståltankar innan vinet fördes över på stora franska fat.

Lagring Vinet lagrades i 14 månader på 5000 liter stora franska ekfat.

Passar till Perfekt till mustiga och rustika köttträtter, 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.

