

Giacosa Nebbiolo d'Alba

Italia / Piemonte



Our wine captures in it the sun and wind, the frost of winter and the heat of summer, the joy of the grape harvest and hard work of this longest season.

Vi satser på sunne druer, likt landet som produserte dem: balanse, plantetetthet, dekkplanter mellom vinrankene, kort beskjæring, moderat avkastning, nøyaktig og rettidig behandling, tålmodighet og forståelse er våre hovedverktøy. I vinkjelleren blir druer til vin gjort forsiktig og med respekt. Teknologi og innovasjon arbeider sammen med tradisjonelle, dypt forankrede teknikker, noe som gjør at vi kan produsere et distinkt utvalg av viner, alt fra ekstremt moderne og teknologiske tolkninger til de mer grunnleggende og tradisjonelle. Under denne prosessen glemmer vi aldri karakteren til druenes opprinnelse og vinen underkastes kontinuerlig analytiske og organoleptiske tester og kontroller. Å ha gjennom årene kjøpt stadig mer moderne vinifikasjonsutstyr og tappemaskiner, og å øke antall trefat og stålvann har gjort det mulig for oss å nå vår nåværende produksjonskapasitet på ca. 10.000 hektoliter vin som tilsvarer 600.000 flasker per år.

Tradisjonell maserasjon i 15 dager med maks temperatur på 28 grader. Ståltanker, malolaktisk gjæring, 12 måneder på fat/botte på 60 Hl og 30 Hl.

Type	Rødvvin
Klassifikasjon	DOC
Produsent	Giacosa Fratelli Snc
Årgang	2021
Druetyper	100% Nebbiolo
Analyse	Alkohol: 14,0 %
Karakteristikk	Vinen har rubinrød farge. Type riktig nebbiolo med innslag av roser. Harmonisk og velbalansert saftig, fruktig, elegant med stramme linjer

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	15075001	6133615	kr. 202,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her: <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Ready for every moment