





A Barbaresco, culla di vini prestigiosi, con una vista stupenda della torre e sulla val Tanaro, c'è la cantina Carlo Giacosa, gestita da quattro generazioni dalla famiglia Giacosa.

Donato Giacosa (papà di Carlo), è stato il fondatore ed ha contribuito con la sua opera di esperto innestatore, svolta in proprio e per altri, alla creazione dell'attuale caratteristico paesaggio di colline coltivate a vite come un giardino.

Carlo, con la moglie Carla, ha continuato ad intrecciare le proprie radici con quelle delle viti, ha accresciuto l'azienda con scrupoloso impegno verso una qualità sempre più elevata e costante dei vini prodotti. Ora tocca a Maria Grazia Giacosa, l'attuale titolare dell'azienda, affiancata dal papà Carlo e dal figlio Luca.

Durante lo svolgimento di questa storia familiare sono cambiate le tecnologie, gli spazi e le etichette, ma i vini prodotti dall'azienda continuano a vantare, oltre ad un'elevata attenzione alla qualità, il sapore caratteristico e particolare della passione, che si percepisce nel bicchiere e non viene mai a mancare. Condividete il piacere di tanta cura in tutti i vini prodotti, ognuno ha la sua storia da raccontare.





Dal punto di vista viticolo, l'Azienda Agricola Carlo Giacosa dispone di 5 ettari di vigneti, tutti nel comune di Barbaresco e tutti coltivati con vitigni autoctoni: Nebbiolo, Barbera e Dolcetto.

Nel rispetto per l'ambiente, le concimazioni sono limitate allo stallatico e la difesa dai parassiti è condotta in modo ecocompatibile. Le lavorazioni al terreno impiegano mezzi meccanici alternati (fresa, aratro, trincia e zappa) per evitare di compattare il suolo e creare ristagni di umidità. D'estate è fatto il diradamento dei grappoli, con molta attenzione, per equilibrare con intelligenza gli eccessi di produzione.

In cantina, i metodi tradizionali sono supportati dalle moderne tecnologie che consentono fermentazioni in contenitori di acciaio a temperatura controllata, maturazioni adeguate tra legni piccoli e grandi ed un uso di solfiti ridotto a circa un terzo dei limiti di legge.

Vitigno: Nebbiolo 100%

Vigneto: Sono tre le vigne a Barbaresco che hanno prodotto le uve per questo vino, per una superficie totale di 1,55 ettari

Terreno: Duro e compatto con prevalenza di calcare e argilla

Esposizione: Da Sud a Sud Ovest a Ovest

Altitudine: Da 240 a 270 m slm

Allevamento: Guyot modificato ad archetto

Vinificazione: In cantina le uve sono state pigiate e diraspate. La fermentazione del mosto si è sviluppata a contatto con le bucce e la macerazione si è protratta per 15 giorni.

Maturazione: Dopo la svinatura e l'assemblaggio delle 3 partite, il vino è maturato per 30 mesi in botti di rovere francese da 20 e 23 hl

Affinamento: Terminato l'imbottigliamento, l'affinamento del vino si è sviluppato in bottiglia coricata per almeno 12 mesi, nel silenzio e nel buio della cantina prima di essere avviato alla commercializzazione

Caratteri organolettici: Il colore è rosso granata intenso con i primi riflessi arancione. Il profumo ampio e complesso, con eleganti note di frutta matura, gradevoli sensazioni di liquirizia, vaniglia e cannella. Il sapore è secco, pieno e di grande struttura

A tavola: Vino importante, adatto ad una cucina di struttura e sapidità. Predilige i piatti a base di carne, ma non trascurare i formaggi stagionati ed il consumo meditato fuori pasto

Conservazione: L'ambiente più adatto per la conservazione è la cantina interrata, a temperatura costante e in assenza di luce, rumori e sobbalzi





Vitigno: Nebbiolo 100%

Vigneto: Le uve Nebbiolo per questo Barbaresco sono state prodotte in tre vigne situate a Barbaresco nei cru Asili, Cole e Ovello per una superficie totale di 1,55 ettari

Terreno: Compatto con prevalenza di calcare e argilla

Esposizione: Da Sud a Sud Ovest a Ovest

Altitudine: Da 240 a 270 m slm

Allevamento: Guyot modificato ad archetto

Vinificazione: In cantina le uve sono state pigiate e diraspate. La fermentazione del mosto si è sviluppata a contatto con le bucce e la macerazione si è protratta per 25 giorni

Maturazione: Dopo la svinatura e il parziale illimpidimento, il vino è maturato per 18 mesi, parte in piccole botti e parte in contenitori da 20 hl di rovere francese e per 4 mesi in contenitori di acciaio

Affinamento: Dopo l'imbottigliamento, il vino si è affinato per almeno 6 mesi in bottiglia coricata nel silenzio e nel buio della cantina prima di essere avviato alla commercializzazione

Caratteri organolettici: Il colore è rosso granata. Il profumo ampio e intenso, con belle note di frutta matura e piacevoli sensazioni di liquirizia e cannella. Il sapore è secco, pieno, di grande struttura e ottima trama tannica

A tavola: Vino di struttura adatto ai piatti sapidi e importanti soprattutto a base di carne. Non trascura i formaggi stagionati e il consumo meditato fuori pasto

Conservazione: L'ambiente più adatto per la conservazione è la cantina interrata, a temperatura costante e in assenza di luce e rumori

Vitigno: Nebbiolo 100%

Vigneto: Le uve Nebbiolo per questo Barbaresco sono state prodotte in una vigna situata a Barbaresco nel cru Montefico per una superficie totale di 1,36 ettari

Terreno: Compatto con prevalenza di calcare e argilla

Esposizione: Sud

Altitudine: Da 230 a 260 m slm

Allevamento: Guyot modificato ad archetto

Vinificazione: In cantina, dopo la pigiatura e diraspatura delle uve, la fermentazione del mosto si è sviluppata a contatto con una macerazione di 25 giorni

Maturazione: Dopo la svinatura e il parziale illimpidimento, il vino è maturato per 26 mesi in botti di rovere francese da 20 e 40 hl e per 3 mesi in contenitori di acciaio

Affinamento: Dopo l'imbottigliamento, il vino si è affinato per almeno 6 mesi in bottiglia coricata nel silenzio e nel buio della cantina, prima di essere avviato alla commercializzazione

Caratteri organolettici: Il colore è rosso granata. Il profumo ampio, elegante e floreale, con note di rosa e spezie. Il sapore è secco, pieno, di grande struttura e armonico

A tavola: Vino di grande stoffa, particolarmente indicato per accompagnare i piatti sapidi, in particolare quelli a base di carne. È piacevole anche con i formaggi stagionati e per il consumo meditato fuori pasto

Conservazione: L'ambiente più adatto per la conservazione è la cantina interrata, a temperatura costante e in assenza di luce e rumori





Vitigno: Nebbiolo 100%

Vigneto: Le uve Nebbiolo per questo Langhe Nebbiolo sono state prodotte in una vigna situata a Barbaresco nel cru Ovello per una superficie totale di 0,53 ettari

Terreno: Compatto con prevalenza di calcare e argilla

Esposizione: Sud - ovest

Altitudine: Da 220 a 260 m slm

Allevamento: Guyot modificato ad archetto

Vinificazione: In cantina le uve sono state pigiate e diraspate. La fermentazione del mosto si è sviluppata a contatto con le bucce con una macerazione di 10 giorni

Maturazione: Dopo la svinatura e il parziale illimpidimento, il vino è maturato per 6 mesi in botti di rovere e per 3 mesi in contenitori di acciaio

Affinamento: Dopo l'imbottigliamento, il vino si è affinato per almeno 3 mesi in bottiglia coricata nel silenzio e nel buio della cantina prima di essere avviato alla commercializzazione

Caratteri organolettici: Il colore è rosso granata con riflessi rubini. Il profumo ampio e fruttato, con piacevoli note di lampone e ribes. Il sapore è secco, pieno, di buona struttura e mineralità

A tavola: Vino piacevole ed elegante, accompagna gli antipasti di carne, i primi piatti di pasta ripiena e le carni bianche e rosse cotte in padella. Anche i formaggi di media stagionatura possono essere piacevoli abbinamenti

Conservazione: L'ambiente più adatto per la conservazione è la cantina interrata, a temperatura costante e in assenza di luce e rumori

Vitigno: Dolcetto 100%

Vigneto: Le uve Dolcetto per questo vino sono state prodotte nella vigna situata a Barbaresco, nella località Cuchet, con una superficie di 0,93 ettari

Terreno: Compatto con prevalenza di calcare e argilla

Esposizione: Ovest

Altitudine: Da 220 a 240 m slm

Allevamento: Guyot modificato ad archetto

Vinificazione: In cantina le uve sono state pigiate e diraspate. Durante la fermentazione del mosto, la macerazione si è protratta per 7 giorni

Maturazione: Dopo la svinatura e il parziale illimpidimento, il vino è maturato per 3 mesi in botti di rovere francese e 2 mesi in contenitori di acciaio

Affinamento: Dopo l'imbottigliamento, il vino si è affinato per almeno 2 mesi in bottiglia coricata nel silenzio e nel buio della cantina prima di essere avviato alla commercializzazione

Caratteri organolettici: Il colore è un fiammante rosso rubino con riflessi violetti. Il profumo, intenso e vinoso, evidenzia note di viola e ciliegia marasca. Il sapore è secco, pieno, sapido e con un gradevole retrogusto ammandorlato

A tavola: Vino giovane e fruttato, può accompagnare l'intero pasto, anche se predilige gli antipasti, i primi piatti gustosi e i secondi di carni bianche. Eccellente anche con i formaggi di media stagionatura

Conservazione: L'ambiente più adatto per la conservazione è la cantina interrata, a temperatura costante e in assenza di luce e rumori





Vitigno: Barbera 100%

Vigneto: Le uve Barbera per questo vino sono state prodotte nella vigna situata a Barbaresco, nel cru Ovello, con una superficie di 0,27 ettari e in altre vigne coltivate da amici sulle colline circostanti con il medesimo rigore produttivo per 1,13 ettari

Terreno: Compatto con prevalenza di calcare e argilla

Esposizione: Sud

Altitudine: Da 200 a 280 m slm

Allevamento: Guyot modificato ad archetto

Vinificazione: In cantina, dopo la pigiatura e la diraspatura delle uve, la fermentazione del mosto è avvenuta a contatto con le bucce per 10 giorni

Maturazione: Dopo la svinatura e il parziale illimpidimento, il vino è maturato per 6 mesi in botti di rovere francese da 35 ettolitri e 1 mese in contenitori di acciaio

Affinamento: Dopo l'imbottigliamento, il vino si è affinato per almeno 3 mesi in bottiglia coricata nel silenzio e nel buio della cantina prima di essere avviato alla commercializzazione

Caratteri organolettici: Un bel rosso cardinalizio è il colore con persistenti riflessi violacei. Il profumo è ampio e intenso, con note di prugna e mora. Il sapore è secco, pieno e caldo. Evidenti i sentori speziati al retrogusto

A tavola: Vino intenso ed elegante, accompagna bene i primi piatti saporiti e i secondi di carni rosse, anche stufate e brasate, senza trascurare formaggi stagionati

Conservazione: L'ambiente più adatto per la conservazione è la cantina interrata, a temperatura costante e in assenza di luce e rumori

Vitigno: Barbera 100%

Vigneto: Le uve Barbera per questo vino sono state prodotte nella vigna situata a Barbaresco, nel cru Ovello, con una superficie di 0,27 ettari e in altre vigne coltivate da amici sulle colline circostanti con il medesimo rigore produttivo per 1,13 ettari

Terreno: Compatto con prevalenza di calcare e argilla

Esposizione: Sud

Altitudine: Da 200 a 260 m slm

Allevamento: Guyot modificato ad archetto

Vinificazione: In cantina, dopo la pigiatura con diraspatura delle uve, la fermentazione del mosto si è sviluppata a contatto con le bucce per 14 giorni

Maturazione: Dopo la svinatura e il parziale illimpidimento, il vino è maturato per 10 mesi in piccole botti di rovere francese e 2 mesi in contenitori di acciaio

Affinamento: Dopo l'imbottigliamento, il vino si è affinato per almeno 4 mesi in bottiglia coricata nel silenzio e nel buio della cantina prima di essere avviato al mercato

Caratteri organolettici: Il colore è un bel rosso rubino profondo e intatto. Il profumo è ampio e coinvolgente, con piacevoli note di frutta rossa, confettura e spezie. Il sapore è secco, caldo, sapido e persistente

A tavola: Vino pieno e strutturato, accompagna con efficacia i piatti saporiti a base di carni rosse stufate e brasate e i formaggi ben stagionati

Conservazione: L'ambiente più adatto per la conservazione è la cantina interrata, a temperatura costante e in assenza di luce e rumori





Vitigno: Nebbiolo 100%

Vigneto: Le uve per questo vino rosato sono state prodotte in tre vigne situate a Barbaresco, nei crus Asili, Cole e Ovello per una superficie totale di 1,55 ettari

Terreno: Compatto con prevalenza di calcare e argilla

Esposizione: Da Sud, a Sud-Ovest a Ovest

Altitudine: Da 240 a 270 m slm

Allevamento: Guyot modificato ad archetto

Vinificazione: In cantina le uve sono state pigiate e diraspate. La fermentazione del mosto si è sviluppata con una macerazione di 24-48 ore, continuando poi secondo gli schemi della vinificazione in bianco

Maturazione: Dopo la svinatura e il parziale illimpidimento, il vino è maturato per 2 mesi in contenitori di acciaio

Affinamento: Dopo l'imbottigliamento, il vino si è affinato per almeno 2 mesi in bottiglia coricata nel silenzio e nel buio della cantina prima di essere avviato alla commercializzazione

Caratteri organolettici: Il colore è un elegante rosato. Il profumo gradevole e fruttato, con evidenti note di rosa passita. Il sapore è secco, sapido e persistente

A tavola: Vino di ottima personalità, accompagna gli antipasti di pesce, verdure e carne, i primi piatti e le carni bianche e rosse saltate in padella o alla brace. Ottimo come aperitivo e per accompagnare semplici spuntini in qualsiasi ora del giorno

Conservazione: L'ambiente più adatto per la conservazione è la cantina interrata, a temperatura costante e in assenza di luce e rumori

Vitigno: Arneis 100%

Terreno: Calcareo-argilloso con affioramenti sabbiosi.

Esposizione: Sud Est

Altitudine: media 250m slm

Allevamento: Guyot modificato ad archetto

Vinificazione ed affinamento: Dopo una soffice pressatura dell'uva, il mosto ottenuto viene posto a fermentare a 15-17 gradi di temperatura per circa 20 giorni. Ultimata la fermentazione e dopo un primo travaso, per separare il deposito più grossolano, il vino permane per 2-3 mesi sulle proprie fecce che contribuiranno a conferirgli un senso di dolcezza e armonia gustativa. Non appena il vino avrà raggiunto un grado di limpidezza soddisfacente sarà pronto per l'imbottigliamento e al suo ingresso sul mercato.

Caratteri organolettici: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo fresco con note floreali, frammisto a sentori agrumati e frutta a pasta bianca, sapore secco, sapido, minerale, equilibrato dove ritornano le note percepite all'olfatto.

A tavola: si abbina piacevolmente con carni bianche e piatti di pesce ma è ottimo anche come aperitivo.

Temperatura di servizio: 10/12 gradi





CARLO GIACOSA

Strada Ovello 9 12050 Barbaresco CN

Tel.+39 0173 635116 fax +39 0173 635293

www.carlogiacosa.it info@carlogiacosa.it

Italiano