

# BARBARESCO D.O.C.G. GIACOSA

## DATI TECNICI

**Vitigno:** 100 % Nebbiolo.

**Vigneti:** Situati nella sottozona denominata "Giacosa" nel comune di Treiso, con esposizione Sud-Ovest ad un'altitudine di 400-420 metri sul livello del mare.

**Terreno:** Suolo ricco in argilla e calcare, poco profondo e con presenza di marne compatte al di sotto dello strato superficiale.

**Vendemmia:** Il periodo di vendemmia può variare dal 25 Settembre al 15 Ottobre, in relazione all'andamento climatico dell'annata.

**Fermentazione:** In botti di rovere francese per due settimane più due mesi di ulteriore macerazione.

**Affinamento:** In botti di rovere francese per una durata di 24 mesi e in bottiglia per altri 12 mesi prima della commercializzazione.

**Caratteristiche:** da questo Cru si ottiene un vino di grande struttura, con tannini marcati ma ben equilibrati. I profumi sono speziati e floreali. Nel bicchiere troviamo un Barbaresco dalle caratteristiche di potenza, grande eleganza, complesso e piacevole da bere con ottima attitudine all'invecchiamento.

**Età media delle vigne:** 65 anni.



# La Ganghija

ENZO RAPALINO



TREISO • ITALY

**Sede:**

Via Torino, 4  
12050 Treiso CN Italia

**Contatti**

[enzo@laganghija.com](mailto:enzo@laganghija.com)

[www.laganghija.com](http://www.laganghija.com)

Cell: +39 333 2878624