

BARBARESCO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Tipo di vino: rosso invecchiato di grande struttura e longevità.

Collocazione del vigneto: comune di Treiso, loc. S. Rocco.

Giacitura e tipo di terreno: collina, esposizione Sud, terreno di medio impasto calcareo con pH alcalino.

Varietà di uva: Nebbiolo Lampia 100%.

Cure nella preparazione: cernita delle uve, vinificazione in botti di rovere con macerazione breve e forte estrazione con frequenti follature.

Tenore Alcool: 14% - acidità: 5,4 gr/l.

Invecchiamento: 24 mesi in botti di rovere grande

In bottiglia: 6 mesi.

Tipo di bottiglia: antica anni '50.

Imballo: casse da n.6 bottiglie coricate.

Disponibilità: tre anni dopo la relativa vendemmia.

Colore: rosso rubino con riflessi granati.

Profumo: fruttato, armonico con sentori di rosa e frutta matura.

Sapore: caldo, asciutto, vigoroso con nota vanigliata elegante e setosa, ottimo retrogusto con ricordo di ciliegia e ribes.

Epoca di consumo: raggiunge l'apice qualitativo intorno ai 3-4 anni e lo mantiene fino a oltre i 10 anni.

Temperatura di servizio: 16-17°C

Teo Costa®

Azienda Agricola Selezione

Castellinaldo d'Alba (Cn)

Roero - Piemonte - Italia

12050 - Via San Salvario, 1

Tel. +39 0173 213066 - Fax +39 0173 214004

www.teocosta.it - teocosta@teocosta.it



Ligabue®