

## BARBERA D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

**Tipo di vino:** vino rosso di buona struttura da tutto pasto.

**Collocazione del vigneto:** comune di Castellinaldo, frazione Sanmicè.

**Giacitura e tipo di terreno:** collina con terreni di medio impasto. Esposizione Sud-Ovest.

**Varietà di uva:** Barbera d'Alba 100%.

**Cure nella preparazione:** cernita vendemmiale e fermentazione in botti di rovere grandi.

**Tenore Alcool:** 13% - acidità 5,5gr/l.

**Invecchiamento:** in botte: 6 mesi - In bottiglia: 3 mesi.

**Tipo di bottiglia:** Bordolese spalla alta cl. 75.

**Imballo:** casse da n. 6 bottiglie.

**Disponibilità:** settembre successivo alla vendemmia.

**Colore:** rosso rubino con riflessi viola tenue.

**Profumo:** vinoso, fruttato, di buona persistenza.

**Sapore:** pieno, fresco, di buon nerbo e buona sapidità.

**Epoca di consumo:** raggiunge il massimo dell'equilibrio dopo due anni.

**Temperatura di servizio:** 13 - 14°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](http://www.teocosta.it) - [teocosta@teocosta.it](mailto:teocosta@teocosta.it)



*Ligabue*®