

# LANGHE

Denominazione di Origine Controllata

## DOLCETTO

**Tipo di vino:** vino rosso giovane, fresco, vino da tutto pasto.

**Collocazione del vigneto:** comune di Castellinaldo, località Trifulot.

**Giacitura e tipo di terreno:** media collina con terreni sabbiosi a PH alcalino e esposizione a Sud.

**Varietà di uva:** Dolcetto 100%.

**Cure nella preparazione:** cernita vendemmiale più macerazione carbonica e fermentazione in botte di acciaio.

**Tenore Alcool:** 12,5% - acidità: 5 gr/l.

**Invecchiamento:**

**In botte:** no - **In bottiglia:** 3 mesi.

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

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

**Disponibilità:** fine marzo.

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

**Profumo:** vinoso, fruttato e leggero impatto aromatico varietale.

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

**Epoca di consumo:** esprime il massimo di sé nei primi 2 - 3 anni di vita.

**Temperatura di servizio:** 12 - 14°C

*Teo Costa*<sup>®</sup>

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*<sup>®</sup>