

NEBBIOLO D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

Tipo di vino: rosso, di corpo, invecchiato in fusti di rovere grandi.

Collocazione del vigneto: comune di Castellinaldo, esposto a Sud-Ovest in località Brich Costa.

Giacitura e tipo di terreno: collina, medio impasto con marne calcaree e argilla.

Varietà di uva: Nebbiolo 100%.

Cure nella preparazione: scelta vendemmiale, vinificazione tradizionale con macerazione delle bucce e follature.

Tenore Alcool: 13,5%-acidità: 5,3gr/l

Invecchiamento: 1 anno in fusti di rovere grandi - In bottiglia: 6 mesi.

Tipo di bottiglia: bordolese spalla alta cl. 75.

Imballo: casse da n. 6 bottiglie.

Disponibilità: 24 mesi successivi alla vendemmia.

Colore: rosso rubino, profondo con riflesso leggermente granato.

Profumo: intenso, vinoso con frutto maturo e nota speziata di legno dolce.

Sapore: di corpo pieno, importante struttura e ottima persistenza.

Epoca di consumo: raggiunge un buon equilibrio già al secondo anno e lo mantiene per diversi 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[®]