

VEJE VUS VIEMUNTÈISE®

MARCHIO STORICO AZIENDALE

RAP DA FIOCA®

Tipo di vino: rosso di buon corpo, adatto con secondi piatti, con carni rosse, brasati e cacciagione.

Collocazione del vigneto: comune di Castellinaldo, località "Cascina del notaio".

Giacitura e tipo di terreno: terreno con marne calcaree o argillose.

Varietà di uva: vitigni autoctoni piemontesi.

Cure nella preparazione: vinificazione in botti di acciaio con follature manuali e lunga macerazione delle bucce.

Tenore Alcool: 12%

Invecchiamento:

In bottiglia: 3 mesi.

Tipo di bottiglia: bordolese spalla alta cl. 75.

Imballo: casse da n. 6 bottiglie.

Disponibilità: marzo successivo alla vendemmia.

Colore: rubino intenso con unghia rosso vivo.

Profumo: etereo, di frutta matura con sentori di rosa canina e frutti di bosco.

Sapore: sapido, gusto tannico con ricordo di lampone e ribes, ottimo retrogusto con sensazioni speziate.

Epoca di consumo: 2/3 anni dopo la vendemmia.

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 - teocosta@teocosta.it



Ligabue®