

## ROERO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

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

**Collocazione del vigneto:** comune di Castagnito, località Batajot.

**Giacitura e tipo di terreno:** terreno argilloso in punta alla collina di Batajot con struttura argillosa, compatta.

**Varietà di uva:** Nebbiolo varietà Lampia 100%.

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

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

**Invecchiamento:** in botte: 18 mesi - In bottiglia: 3 mesi.

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

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

**Disponibilità:** 30 mesi successivi 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, giusto tannico con ricordo di lampone e ribes, ottimo retrogusto con sensazione speziata.

**Epoca di consumo:** raggiunge l'apice qualitativo dopo 2-3 anni ma le buone annate si mantengono per 6-7 anni ad alti livelli.

**Temperatura di servizio:** 16-17 °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>