

# LANCAIA® BARBARESCO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Il Barbaresco è sicuramente il vino più strutturato, ma al tempo stesso più elegante, che si produca oggi con l'uva Nebbiolo in Langa. La zona, a denominazione di origine controllata e garantita, è estremamente vocata e molto limitata. I comuni di produzione infatti sono essenzialmente: Barbaresco, Neive, Treiso. Ed è proprio a Treiso che la Teo Costa ha individuato una collina di particolare pregio, esposta a Sud-Ovest, che dopo cinque anni di sperimentazione è stata assunta come emblema per la produzione del Lancaia.

**Tipo di vino:** rosso invecchiato di grande struttura e longevità.

**Collocazione del vigneto:** comune di Treiso, loc. S. Rocco.

**Giacitura e tipo di terreno:** collina, esposizione Sud, terreno di medio impasto calcareo con pH alcalino.

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

**Cure nella preparazione:**

cernita delle uve, vinificazione in botti di rovere con macerazione breve e forte estrazione con frequenti follature.

**Tenore Alcool:** 14% - acidità: 5,4 gr/l.

**Invecchiamento:** 24 mesi in botti di rovere grande - **In bottiglia:** 6 mesi.

**Tipo di bottiglia:** antica anni '50.

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

**Disponibilità:** tre anni dopo la relativa vendemmia.

**Colore:** rosso rubino con riflessi granati.

**Profumo:** fruttato, armonico con sentori di rosa e frutta matura.

**Sapore:** caldo, asciutto, vigoroso con nota vanigliata elegante e setosa, ottimo retrogusto con ricordo di ciliegia e ribes.

**Epoca di consumo:** raggiunge l'apice qualitativo intorno ai 3-4 anni e lo mantiene fino a oltre i 10 anni.

**Temperatura di servizio:** 17-18°C

**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)

