

LIGABUE® NEBBIOLO D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

Il Nebbiolo è sicuramente il vitigno più aristocratico dell'intero panorama vitivinicolo piemontese. La coltivazione di quest'uva è forse quella che richiede la maggiore specializzazione, non a caso è la prima a sbocciare in primavera e l'ultima ad essere raccolta. La famiglia Costa ha da sempre un occhio di riguardo per questo vitigno nobile. La vigna di produzione, chiamata "Brich Costa", è una delle migliori della zona, sia per l'esposizione a sud-ovest che per la complessità minerale del terreno.

L'etichetta è dedicata al famoso pittore Antonio Ligabue, grande artista che alla nascita venne iscritto all'anagrafe assumendo il cognome della madre: Antonio Costa.

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 coricate.

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: 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 - teocosta@teocosta.it

