

MONROJ® BAROLO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Nonostante i piemontesi, per lunghi decenni, siano vissuti sugli allori, il Barolo è e rimane uno dei più grandi vini del mondo, ricco di tradizione e di storia ed apprezzato ad ogni latitudine. La zona di produzione della denominazione di origine controllata e garantita è limitata a 11 comuni. Barolo e Monforte sono sicuramente tra i comuni più importanti per la produzione di questo grande vino. Ed è proprio in un lembo di terra, a cavallo tra questi due paesi, in località "Novello", che la Teo Costa produce il Monroj, Barolo di enorme complessità e delicatezza.

Tipo di vino: rosso invecchiato di enorme struttura e potenza.

Collocazione del vigneto: tra Barolo e Monforte, in località "Novello".

Giacitura e tipo di terreno: collina esposta ad ovest particolarmente ricca di silice e di calcare con una spiccata stratificazione di tufo e pietra e percentuali di argilla minoritarie.

Varietà di uva: Nebbiolo Lampia 100% - **Cure nella preparazione:** selezione delle uve con vinificazione in botti di rovere, macerazione media e frequenti follature delle vinacce.

Tenore Alcoool: 14,5% - **acidità:** 5,6 gr/l.

Invecchiamento: 30 mesi in botti di rovere grande - **In bottiglia:** 6 mesi.

Tipo di bottiglia: antica anni '50.

Imballo: cassa da n.6 bottiglie coricate.

Disponibilità: quarto anno successivo alla vendemmia.

Colore: rosso granato profondo con riflessi aranciati.

Profumo: intenso, nobile con grande persistenza.

Sapore: di grande armonia ed aristocrazia. Eccezionalmente pieno, generoso e vellutato.

Epoca di consumo: raggiunge l'apice qualitativo dopo 5-6 anni e si evolve positivamente fino a 10-12 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

