

SANMICÈ®

BARBERA D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

In frazione San Michele (Sanmicè), a Castellinaldo, si dice che «la madre della Barbera da sempre abiti lì»; sarà forse presunzione ma, visti i risultati ottenuti negli anni, la Teo Costa ha investito proprio qui, su circa 10 ettari, esclusivamente per il Barbera. Noi comuni mortali spesso dimentichiamo la storia e ci convinciamo che solo il presente meriti rispetto e attenzione: ma se in Piemonte la maggiore superficie vitata è da sempre destinata al Barbera, non è un caso; finalmente ci siamo tutti convinti che il Barbera ha enormi potenzialità: struttura, colore, longevità ed eleganza lo rendono un vino completo, sicuramente unico.

Tipo di vino: vino rosso di buona struttura da tutto pasto.

Collocazione del vigneto: Comune di Castellinaldo, frazione Sanmicè.

Giacitura e tipo di terreno: collina con terreni di medio impasto. Esposizione Sud-Ovest.

Varietà di uva: Barbera d'Alba 100%.

Cure nella preparazione: cernita vendemmiale e fermentazione in botti di rovere grandi.

Tenore Alcool: 13% - acidità 5,5gr/l.

Invecchiamento: in botte: 6 mesi - In bottiglia: 3 mesi.

Tipo di bottiglia: bordolese spalla alta cl. 75.

Imballo: casse da n. 12 bottiglie.

Disponibilità: settembre successivo alla vendemmia.

Colore: rosso rubino con riflessi viola tenue.

Profumo: vinoso, fruttato, di buona persistenza.

Sapore: pieno, fresco, di buon nerbo e buona sapidità.

Epoca di consumo: raggiunge il massimo dell'equilibrio dopo due anni. Le buone annate hanno una longevità di 5 - 6 anni.

Temperatura di servizio: 13 - 14°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

