

TRIFULOT® LANGHE

Denominazione di Origine Controllata

Vitigno precoce, è in assoluto la prima uva a bacca rossa piemontese a regalarci i suoi dolci grappoli autunnali. Nell'epoca dei vini «da degustazione», il Trifulot Teo Costa vuole essere il “vino da bere”: da sempre considerato vino non troppo impegnativo, il Dolcetto è ideale per chi ricerca i piaceri di Bacco ma al tempo stesso la facilità di beva, la digeribilità, la naturale vinosità. Il nome della vigna di proprietà invece ricorda i “Trifulau”, i misteriosi cercatori di tartufo che spesso la percorrono per raggiungere le famose querce sottostanti.

Tipo di vino: vino rosso giovane, fresco, vino da tutto pasto.

Collocazione del vigneto: comune di Castellinaldo, località Trifulot.

Giacitura e tipo di terreno: media collina con terreni sabbiosi a PH alcalino e esposizione a Sud.

Varietà di uva: Dolcetto 100%.

Cure nella preparazione: cernita vendemmiale più macerazione carbonica e fermentazione in botte di acciaio.

Tenore Alcool: 12,5% - acidità: 5 gr/l.

Invecchiamento:

In botte: No - **In bottiglia:** 3 mesi.

Tipo di bottiglia: bordolese spalla alta cl. 75.

Imballo: casse da n. 12 bottiglie.

Disponibilità: fine marzo.

Colore: rosso rubino con riflessi viola tenue.

Profumo: vinoso, fruttato e leggero impatto aromatico varietale.

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

Epoca di consumo: esprime il massimo di sé nei primi 2 - 3 anni di vita.

Temperatura di servizio: 12 - 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

