

GIOBBE®

Azienda Agricola Selezione

Barbera d'Alba

Denominazione di Origine Controllata

Le colline Albesi sono da sempre le terre del Barbera. Vitigno che coltiviamo su circa 20 ettari di vigneti storici. Il piacere conferma ogni attributo nel calice, per quel rosso che ricorda la tinta dei lamponi, per un profumo che confonde la rosa con la mora.

TIPO DI VINO

- Vino rosso di buona struttura

COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

- Vigneti storici di Roero e Langa

GIACITURA E TIPO DI TERRENO

- Collina con terreni di medio impasto. Esposizione Sud-Ovest

VARIETÀ DI UVA

- Barbera 100%

CURE NELLA PREPARAZIONE

- Cernita vendemmiale e fermentazione a cappello sommerso

TENORE ALCOOL

- 12,5% - acidità: 5,5 gr/l

FERMENTAZIONE ED AFFINAMENTO

- Legno, acciaio e vetro

TIPO DI BOTTIGLIA

- Bordolese spalla alta 0,75 L

IMBALLO

- Casse da n. 12 bottiglie

COLORE

- Rosso Rubino con riflessi viola tenue

PROFUMO

- Vinoso, fruttato, di buona persistenza

SAPORE

- Pieno, fresco, di buon nerbo e buona sapidità

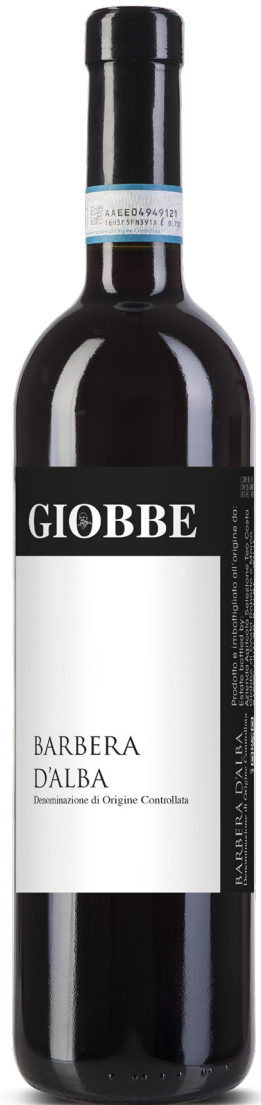
EPOCA DI CONSUMO

- Raggiunge il massimo dell'equilibrio dopo due anni.

Le buone annate hanno una longevità di 3-4 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

- 13 - 14°C



Castellinaldo d'Alba (Cn)

Roero - Piemonte - Italia - 12050 Via S. Servasio, 1 - Tel. +39 0173 213066 - Fax +39 0173 214004

www.teocosta.it - teocosta@teocosta.it