

GIOBBE®

Azienda Agricola Selezione

Barbera d'Alba - VIVACE

Denominazione di Origine Controllata

L'unione di più vigne altamente vocate dà origine a questo vino giovane, fresco e fragrante. In bocca ci ricorda i frutti di bosco, le more e i lamponi. Al naso le sensazioni primarie del mosto appena pigiato.

TIPO DI VINO

- Vino rosso, giovane, fresco ed accattivante

COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

- Vigneti storici Piemontesi

GIACITURA E TIPO DI TERRENO

- Collina con terreni di medio impasto. Esposizione Sud

VARIETÀ DI UVA

- Barbera 100%

CURE NELLA PREPARAZIONE

- Cernita vendemmiale e fermentazione a cappello sommerso

TENORE ALCOOL

- 12% - 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 struttura

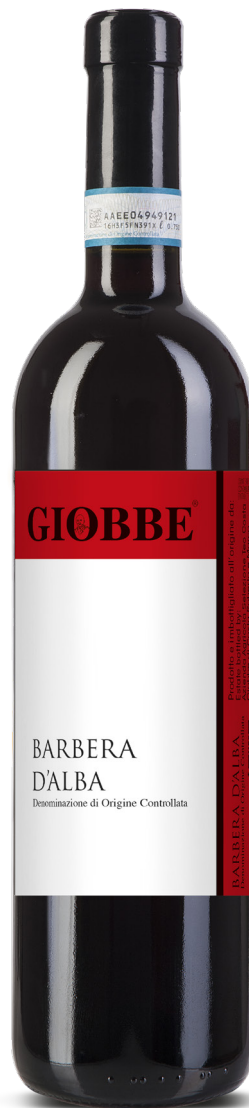
EPOCA DI CONSUMO

- Raggiunge il massimo dell'equilibrio dopo due anni.

Le buone annate hanno una longevità di 3-4 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

- 12 - 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