

GIOBBE®

Azienda Agricola Selezione

Langhe Denominazione di Origine Controllata Dolcetto

Il vitigno Dolcetto è stato considerato per decenni come un toccasana di lunga vita. Con una bassa acidità ed un tenore alcolico contenuto sta tornando lentamente alla ribalta grazie anche ad un impegno promozionale fortemente voluto dalla Regione Piemonte. Vino dalle intense note fruttate; molto equilibrato che sa regalare una piacevole sensazione di fragranza.

TIPO DI VINO

- Vino rosso giovane, fresco e di facile abbinamento

COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

- Vigneti storici di Langa e Roero

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: 5,5 gr/l

FERMENTAZIONE ED AFFINAMENTO

- Acciaio e vetro

TIPO DI BOTTIGLIA

- Bordolese spalla alta 0,75 L

IMBALLO

- Casse da n. 12 bottiglie

COLORE

- Rosso Rubino con riflessi purpurei

PROFUMO

- Vinoso, fruttato e leggero impatto varietale

SAPORE

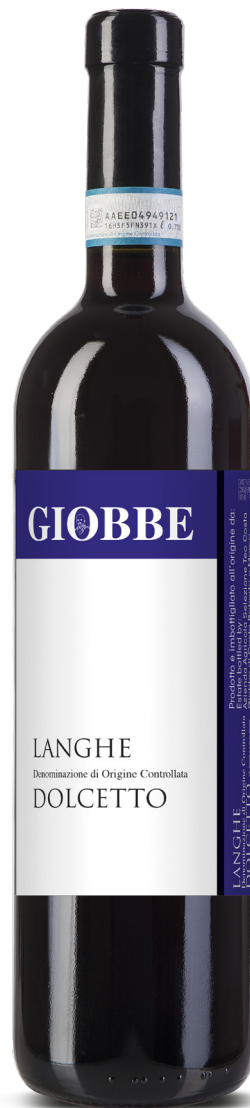
- Caldo, coinvolgente ed accattivante

EPOCA DI CONSUMO

- Esprime il meglio di sé nei primi 2-3 anni di vita

TEMPERATURA DI SERVIZIO

- 16 - 17°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