

GIOBBE®

Azienda Agricola

Langhe

Denominazione di Origine Controllata

Dolcetto

La storia ci insegna che il vino rosso per eccellenza bevuto quotidianamente dai contadini piemontesi sin dall'antichità era il vitigno Dolcetto.

Il segreto del successo di questo vino sta nella facilità di beva, nella bassa acidità e nella piacevolezza che questo vitigno autoctono ci dona.

TIPO DI VINO

- Vino rosso giovane, fresco e di facile abbinamento

COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

- Vigneti storici di Langa

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

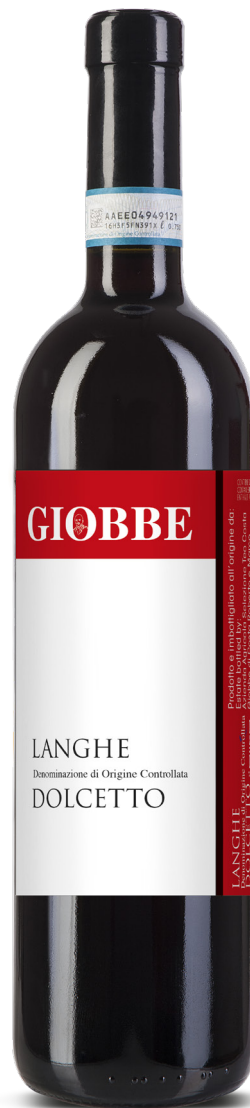
- Caldo, coinvolgente ed accattivante

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