

# GIOBBE®

Azienda Agricola Selezione

## Piemonte

Denominazione di Origine Controllata

## Bianco

A Montechiario d'Acqui terra di calanchi, di aria marina e di terreni particolarmente ricchi di minerali nasce questo piacevolissimo vino fruttato, leggermente aromatico con una complessità minerale straordinaria.

### TIPO DI VINO

- Bianco, di buona struttura, ottimo per carni bianche e pesce

### COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

- Comune di Montechiario d'Acqui

### GIACITURA E TIPO DI TERRENO

- Presenza di scheletro tufaceo pietrificato, limo e calcare

### VARIETÀ DI UVA

- Vitigni autoctoni ed internazionali scelti

### CURE NELLA PREPARAZIONE

- Diradamento in vigneto delle uve, pigiatura soffice e termocontrollo della fermentazione

### TENORE ALCOOL

- 12% - 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

- Giallo paglierino scarico con riflessi verdi

### PROFUMO

- Fruttato, intenso con buon ricordo di mela Golden e fiori d'acacia

### SAPORE

- Fresco, vivo e con una buona persistenza

### EPOCA DI CONSUMO

- Esprime sensazioni floreali nei primi anni di vita e la complessità minerale con adeguato invecchiamento

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

- 10 - 12°C



### Castellinaldo d'Alba (Cn)

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

[www.teocosta.it](http://www.teocosta.it) - [teocosta@teocosta.it](mailto:teocosta@teocosta.it)