

BARBERA D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

Tipo di vino: vino rosso di buona struttura da tutto pasto.

Collocazione del vigneto: comune di Castellinaldo, frazione Sanmicè.

Giacitura e tipo di terreno: collina con terreni di medio impasto. Esposizione Sud-Ovest.

Varietà di uva: Barbera d'Alba 100%.

Cure nella preparazione: cernita vendemmiale e fermentazione in botti di rovere grandi.

Tenore Alcool: 13% - acidità 5,5gr/l.

Invecchiamento: in botte: 6 mesi - In bottiglia: 3 mesi.

Tipo di bottiglia: Bordolese spalla alta 0,75L.

Imballo: casse da n. 6 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.

Temperatura di servizio: 13 - 14°C.



Teo Costa®

Azienda Agricola Selezione

Castellinaldo d'Alba (Cn)

Roero - Piemonte - Italia

12050 - Via San Salvario, 1

Tel. +39 0173 213066 - Fax +39 0173 214004

www.teocosta.it - teocosta@teocosta.it

Ligabue®