

BAROLO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Tipo di vino: rosso invecchiato di enorme struttura e potenza.

Collocazione del vigneto: comune di Novello, località Cru "I Merli" tra Barolo e Monforte.

Giacitura e tipo di terreno: collina esposta ad ovest particolarmente ricca di silice e di calcare con una spiccata stratificazione di tufo e pietra e percentuali di argilla minoritarie.

Varietà di uva: Nebbiolo Lampia 100%.

Cure nella preparazione: selezione delle uve con vinificazione in botti di rovere, macerazione media e frequenti follature delle vinacce.

Tenore Alcool: 14,5% - acidità: 5,6 gr/l.

Invecchiamento: 30 mesi in botti di rovere grande

In bottiglia: 6 mesi.

Tipo di bottiglia: antica anni '50 0,75L.

Imballo: cassa da n.6 bottiglie coricate.

Colore: rosso granato profondo con riflessi aranciati.

Profumo: intenso, nobile con grande persistenza.

Sapore: di grande armonia ed aristocrazia. Eccezionalmente pieno, generoso e vellutato.

Epoca di consumo: raggiunge l'apice qualitativo dopo 5-6 anni e si evolve positivamente fino a 12 anni.

Temperatura di servizio: 17 - 18°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[®]