

LANGHE

Denominazione di Origine Controllata

DOLCETTO

Tipo di vino: vino rosso giovane, fresco, da tutto pasto.

Collocazione del vigneto: comune di Castellinaldo, località Trifulot.

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 gr/l.

Invecchiamento: 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 e leggero impatto varietale.

Sapore: pieno, fresco, di buon nerbo e buona struttura.

Epoca di consumo: esprime il massimo di sé nei primi 2 - 3 anni di vita.

Temperatura di servizio: 12 - 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[®]