

PIEMONTE

Denominazione di Origine Controllata

ROSSO

Tipo di vino: rosso fresco, leggermente aromatico, ottimo vino a tutto pasto.

Collocazione del vigneto: comune di Castellinaldo, località S. Michele.

Giacitura e tipo di terreno: medio impasto, con marne bianche e vene argillose; esposizione Sud-Est.

Varietà di uva: vitigni autoctoni piemontesi.

Cure nella preparazione: vinificazione tradizionale con cappello sommerso e follature frequenti.

Tenore Alcool: 12,5%-acidità: 5,02gr/l.

Invecchiamento: in botte: No - In bottiglia: 3 mesi.

Tipo di bottiglia: bordolese a spalla alta 0,75L.

Imballo: casse da n. 6 bottiglie.

Colore: rosso rubino con riflessi vivaci.

Profumo: intenso di buon frutto e piacevoli sensazioni floreali.

Sapore: elegante, fresco, armonico con ottima sapidità e persistenza.

Epoca di consumo: per cogliere bene il frutto è consigliabile consumarlo entro 2 - 3 anni.

Temperatura di servizio: 11 - 12°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[®]