

## ROERO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**Tipo di vino:** rosso di buon corpo, adatto a secondi piatti: carni rosse, brasati e cacciagione.

**Collocazione del vigneto:** comune di Castagnito, località Batajot.

**Giacitura e tipo di terreno:** terreno argilloso con struttura compatta, in punta alla collina di Batajot.

**Varietà di uva:** Nebbiolo varietà Lampia 100%.

**Cure nella preparazione:** vinificazione in botti di rovere grandi con follature manuali e lunga macerazione delle bucce.

**Tenore Alcool:** 13%-acidità:5,5gr/l.

**Invecchiamento:** in botte 18 mesi + 6 mesi in bottiglia.

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

**Imballo:** casse da n. 6 bottiglie.

**Colore:** rubino intenso con unghia rosso vivo.

**Profumo:** etereo, di frutta matura con sentori di rosa canina e frutti di bosco.

**Sapore:** sapido, tannico al punto giusto con ricordo di lampone e ribes con ottimo retrogusto speziato.

**Epoca di consumo:** raggiunge l'apice qualitativo dopo 2-3 anni ma le buone annate si mantengono per 6-7 anni ad alti livelli.

**Temperatura di servizio:** 16 - 17 °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](http://www.teocosta.it) - [teocosta@teocosta.it](mailto:teocosta@teocosta.it)



*Ligabue*®