

## BARBERA D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

**Tipo di vino:** rosso invecchiato di grande struttura e longevità.

**Collocazione del vigneto:** comune di Castellinaldo, i vigneti più vecchi, esposti a Sud-Ovest in Frazione San Michele.

**Giacitura e tipo di terreno:** collina, esposizione Sud, terreno di medio impasto calcareo con pH alcalino.

**Varietà di uva:** Barbera 100%

**Cure nella preparazione:** cernita delle uve, vinificazione in botti di rovere con macerazione breve e forte estrazione con frequenti follature.

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

**Invecchiamento:** 18 mesi in botti di rovere grande

**In bottiglia:** 6 mesi.

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

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

**Colore:** rosso rubino con riflessi granati.

**Profumo:** fruttato, armonico con sentori di rosa e frutta matura.

**Sapore:** caldo, asciutto, vigoroso con nota vanigliata elegante e setosa, ottimo retrogusto con ricordo di ciliegia e ribes.

**Epoca di consumo:** raggiunge l'apice qualitativo intorno ai 3-4 anni e lo mantiene fino a 9-10 anni.

**Temperatura di servizio:** 16 - 17°C.



*Teo Costa*<sup>®</sup>

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*<sup>®</sup>