

BARBERA D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

Da sei generazioni i Costa prestano la loro attenzione alle colline di questo stupendo borgo medioevale: Castellinaldo, paesino di 900 anime che da sempre ha dimostrato grandi potenzialità ed eleganza con il vitigno Barbera. Qui dal 1990 Roberto Costa, presidente dell'Associazione che raggruppa tutti i viticoltori del paese, appoggia e caldeggia fortemente il particolare Barbera del suo paese. I numerosi premi internazionali ottenuti dall'Azienda Teo Costa con questo vino di grande potenza ne sono la conferma.

Tipo di vino: rosso, di corpo, invecchiato in fusti di acacia e rovere.

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

Giacitura e tipo di terreno: terreno a forma di anfiteatro naturale, collina, medio impasto con marne calcaree e argilla.

Varietà di uva: Barbera 100%.

Cure nella preparazione: vinificazione tradizionale con macerazione delle bucce e follature.

Tenore Alcool: 14% - acidità: 5,85gr/l.

Invecchiamento: 18 mesi in fusti di rovere e acacia - In bottiglia: 6 mesi.

Tipo di bottiglia: antica anni '50 0,375 - 0,75 L

Imballo: casse da n. 6 bottiglie coricate.

Colore: rosso rubino intenso, profondo e unghia leggermente granato.

Profumo: intenso con frutto maturo e nota speziata di legno ben dosato.

Sapore: di corpo pieno, importante con buona dolcezza tannica e ottima persistenza.

Epoca di consumo: raggiunge l'apice qualitativo dopo 3/4 anni e lo mantiene per almeno 13-15 anni.

Temperatura di servizio: 17 - 18°C

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

