

COSTAROSSA® PIEMONTE BONARDA

Denominazione di Origine Controllata

Bonarda è un nome che ricorda i lenti percorsi che i viticoltori compivano per raggiungere i filari. Un nome che predispone con simpatia alla degustazione di un vino dal colore rubino intenso, dal profumo che fa venire alla mente un mondo di fiori e frutti ed al sapore pieno, importante e infinitamente spumeggiante.

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

Collocazione del vigneto: comune di Castellinaldo, località Gallarini.

Giacitura e tipo di terreno: Collina con terreni di medio impasto. Esposizione Sud-Est

Varietà di uva: Bonarda 100%

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

Tenore Alcool: 12%-acidità: 5,02gr/l

Tipo di bottiglia: Bordolese spalla alta 0,75 L.

Imballo: casse da n. 12 bottiglie.

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: intenso, di buon frutto e piacevoli sensazioni floreali.

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

Invecchiamento: in bottiglia 3 mesi.

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

Temperatura di servizio: 10 - 14°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

