

# DI COSTA IN COSTA®

## ROERO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Da cinque generazioni siamo nel Roero un territorio straordinario nato dal mare: DI COSTA IN COSTA®. Un nebbiolo figlio della nostra terra, nato dalla sabbia e affinato nelle grandi botti di rovere. Di mare in costa, là dove un tempo c'era il mare ora ci sono mari di vigneti a perdita d'occhio, la costa originaria ha lasciato spazio a dolci colline, frutto della tradizione, figli di una passione di famiglia che si tramanda di generazione in generazione DI COSTA IN COSTA®.

**Tipo di vino:** rosso di buon corpo, adatto con carni rosse, brasati, cacciagione e formaggi.

**Collocazione del vigneto:** vigneti del patrimonio vitivinicolo aziendale coltivati nel Roero.

**Giacitura e tipo di terreno:** terreno prevalentemente sabbioso con marne calcaree e argilla.

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

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

**Tenore Alcool:** 13,5%

**Invecchiamento:** 18/24 mesi in botte e in bottiglia.

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

**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:** sentori di lampone e ribes, delicata astringenza, piacevole retrogusto di spezie.

**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:** 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](http://www.teocosta.it) - [teocosta@teocosta.it](mailto:teocosta@teocosta.it)

