

LANCAIA® BARBARESCO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Il Barbaresco è sicuramente il vino più strutturato, ma al tempo stesso più elegante, che si produca oggi con l'uva Nebbiolo in Langa. La zona, a denominazione di origine controllata e garantita, è estremamente vocata e molto limitata. I comuni di produzione infatti sono essenzialmente: Barbaresco, Neive, Treiso. Ed è proprio a Treiso che la Teo Costa ha individuato una collina di particolare pregio, esposta a Sud-Ovest, che dopo cinque anni di sperimentazione è stata assunta come emblema per la produzione del Lancaia.

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

Collocazione del vigneto: comune di Treiso, loc. S. Rocco.

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

Varietà di uva: Nebbiolo Lampia 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: 5,4 gr/l.

Invecchiamento: 24 mesi in botti di rovere grande

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 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 oltre i 10 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

