

# MONROJ® BAROLO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Nonostante i piemontesi, per lunghi decenni, siano vissuti sugli allori, il Barolo è e rimane uno dei più grandi vini del mondo, ricco di tradizione e di storia ed apprezzato ad ogni latitudine. La zona di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita è limitata a 11 comuni. Barolo e Monforte sono sicuramente tra i comuni più importanti per la produzione di questo grande vino. Ed è proprio in un lembo di terra, a cavallo tra questi due paesi, in località “Novello”, che la Teo Costa produce il Monroj, Barolo di enorme complessità e delicatezza.

**Tipo di vino:** rosso invecchiato di enorme struttura e potenza.

**Collocazione del vigneto:** comune di Novello, località

Cru “I Merli” tra Barolo e Monforte.

**Giacitura e tipo di terreno:** collina esposta ad ovest particolarmente ricca di silice e di calcare con una spiccata stratificazione di tufo e pietra e percentuali di argilla minoritarie.

**Varietà di uva:** Nebbiolo Lampia 100% - Cure nella

**preparazione:** selezione delle uve con vinificazione in botti di rovere, macerazione media e frequenti follature delle vinacce.

**Tenore Alcool:** 14,5% - acidità: 5,6 gr/l.

**Invecchiamento:** 30 mesi in botti di rovere grande

In bottiglia: 6 mesi.

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

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

**Colore:** rosso granato profondo con riflessi aranciati.

**Profumo:** intenso, nobile con grande persistenza.

**Sapore:** di grande armonia ed aristocrazia. Eccezionalmente pieno, generoso e vellutato.

**Epoca di consumo:** raggiunge l'apice qualitativo dopo 5-6 anni e si evolve positivamente fino a 10-12 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](http://www.teocosta.it) - [teocosta@teocosta.it](mailto:teocosta@teocosta.it)

