

SANMICÈ® BARBERA D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

In frazione San Michele (Sanmicè), a Castellinaldo, si dice che «la madre della Barbera da sempre abiti lì»; sarà forse presunzione ma, visti i risultati ottenuti negli anni, la Teo Costa ha investito proprio qui, su circa 20 ettari, esclusivamente per il Barbera. Noi comuni mortali spesso dimentichiamo la storia credendo che solo il presente meriti rispetto e attenzione; ma non sarà un caso se in Piemonte la maggiore superficie vitata è da sempre destinata al Barbera. Recentemente questo vitigno sta dando prova di enormi potenzialità.

Tipo di vino: vino rosso di buona struttura da tutto pasto.

Collocazione del vigneto: Comune di Castellinaldo, frazione Sanmicè.

Giacitura e tipo di terreno: collina con terreni di medio impasto. Esposizione Sud-Ovest.

Varietà di uva: Barbera d'Alba 100%.

Cure nella preparazione: cernita vendemmiale delle migliori uve.

Tenore Alcool: 13%

Invecchiamento: in botte: 6 mesi - In bottiglia: 3 mesi.

Tipo di bottiglia: bordolese spalla alta 0,375 - 0,75 L

Imballo: casse da n. 12 bottiglie.

Colore: rosso rubino con riflessi viola tenue.

Profumo: vinoso, fruttato, di buona persistenza.

Sapore: pieno, fresco, di buon nerbo e buona struttura.

Epoca di consumo: raggiunge il massimo dell'equilibrio dopo due anni. Le buone annate hanno una longevità di 5 - 6 anni.

Temperatura di servizio: 16 - 17°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

