

VITIDAUTUNNO®

PIEMONTE BARBERA

Denominazione di Origine Controllata

La storia della Barbera a Castellinaldo d'Alba ha radici antiche, nobili e sacre. La chiesa di San Servasio (Sanctus Salvatius), che dà origine al nome della via dove risiede la nostra azienda, è antecedente al XV secolo. Già luogo di culto e di preghiera, l'allora Pieve era frequentata da religiosi e monaci ed era riconosciuta da tutti come punto di riferimento per molti paesi della sinistra Tanaro. Il vino per celebrare la messa era rigorosamente selezionato presso le cascine del paese.

Tipo di vino: vino rosso di grandissima struttura e complessità.

Collocazione del vigneto: vigneti storici piemontesi.

Giacitura e tipo di terreno: collina ricca di silice e calcare con buona presenza di pietra tufacea e limo.

Varietà di uva: Barbera 100%.

Cure nella preparazione: uve surmature o leggermente appassite scelte e vendemmiate a mano e vinificate in otri di rovere a cappello sommerso con frequenti follature.

Tenore Alcool: 15% - acidità: 5,00 gr/l.

Fermentazione e affinamento: in legno, acciaio e vetro minimo 6/9 mesi.

Tipo di bottiglia: Ricorda la Poirinetta, storico contenitore piemontese in vetro 0,75 - 1,5 L.

Imballo: singolo o cassa da sei bottiglie.

Colore: rosso purpureo e granato profondo con riflessi aranciati.

Profumo: etereo, intenso, di grande nobiltà e persistenza.

Sapore: caldo, setoso, vigoroso con note speziate che ricordano l'uva matura.

Epoca di consumo: vino di grande struttura con potenzialità di elevazione massima oltre i 10 anni di invecchiamento.

Temperatura di servizio: 13 - 15°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

