

# GIOBBE®

Azienda Agricola

## Langhe

Denominazione di Origine Controllata

## Dolcetto

La storia ci insegna che il vino rosso per eccellenza bevuto quotidianamente dai contadini piemontesi sin dall'antichità era il vitigno Dolcetto.

Il segreto del successo di questo vino sta nella facilità di beva, nella bassa acidità e nella piacevolezza che questo vitigno autoctono ci dona.

### TIPO DI VINO

- Vino rosso giovane, fresco e di facile abbinamento

### COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

- Vigneti storici di Langa

### GIACITURA E TIPO DI TERRENO

- Media collina con terreni sabbiosi a PH alcalino e esposizione a Sud

### VARIETÀ DI UVA

- Dolcetto 100%

### CURE NELLA PREPARAZIONE

- Cernita vendemmiale più macerazione carbonica e fermentazione in botte di acciaio

### TENORE ALCOOL

- 12,5%

### FERMENTAZIONE ED AFFINAMENTO

- Acciaio e vetro

### TIPO DI BOTTIGLIA

- Bordolese spalla alta 0,75 L

### IMBALLO

- Casse da n. 12 bottiglie

### COLORE

- Rosso rubino con riflessi purpurei

### PROFUMO

- Vinoso, fruttato e leggero impatto varietale

### SAPORE

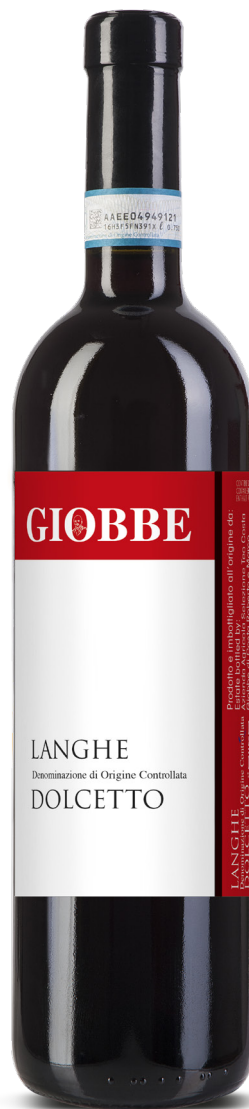
- Caldo, coinvolgente ed accattivante

### EPOCA DI CONSUMO

- Esprime il meglio di sé nei primi 2-3 anni di vita

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

- 16 - 17°C



### Castellinaldo d'Alba (Cn)

Roero - Piemonte - Italia - 12050 Via S. Servasio, 1 - Tel. +39 0173 213066 - Fax +39 0173 214004

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