

# CASTELLINALDO BARBERA D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

Da sei generazioni i Costa prestano la loro attenzione alle colline di questo stupendo borgo medioevale: Castellinaldo, paesino di 900 anime che da sempre ha dimostrato grandi potenzialità ed eleganza con il vitigno Barbera. Qui dal 1990 Roberto Costa, già presidente dell'Associazione che raggruppa tutti i viticoltori del paese, appoggia e caldeggia fortemente il particolare Barbera del suo paese. I numerosi premi internazionali ottenuti dall'Azienda Teo Costa con questo vino di grande potenza ne sono la conferma.

**Tipo di vino:** rosso, di corpo, invecchiato in fusti di rovere.

**Collocazione del vigneto:** comune di Castellinaldo, i vigneti più vecchi, esposti a Sud-Ovest.

**Giacitura e tipo di terreno:** terreno a forma di anfiteatro naturale, collina, medio impasto con marne calcaree e argilla.

**Varietà di uva:** Barbera 100%.

**Cure nella preparazione:** vinificazione tradizionale con lunga macerazione delle bucce e follature.

**Tenore Alcool:** 14%

**Invecchiamento:** Affinamento in legno e in vetro.

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

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

**Colore:** rosso rubino intenso, profondo e unghia leggermente granato.

**Profumo:** intenso con frutto maturo e nota speziata di legno ben dosato.

**Sapore:** di corpo pieno, importante con buona dolcezza tannica e ottima persistenza.

**Epoca di consumo:** raggiunge l'apice qualitativo dopo 3/4 anni e lo mantiene per almeno 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)

