

LIGABUE® NEBBIOLO D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

Il Nebbiolo è sicuramente il vitigno più aristocratico dell'intero panorama vitivinicolo piemontese. La coltivazione di quest'uva è forse quella che richiede la maggiore specializzazione, non a caso è la prima a sbocciare in primavera e l'ultima ad essere raccolta. La famiglia Costa ha da sempre un occhio di riguardo per questo vitigno nobile. L'etichetta è dedicata al famoso pittore Antonio Ligabue, grande artista che alla nascita venne iscritto all'anagrafe assumendo il cognome della madre: Antonio Costa.

Tipo di vino: rosso, di corpo, invecchiato in botti grandi.

Collocazione del vigneto: brich Costa e altri vigneti accuratamente selezionati del patrimonio viticolo aziendale.

Giacitura e tipo di terreno: collina, medio impasto con marne calcaree e argilla.

Varietà di uva: Nebbiolo 100%.

Cure nella preparazione: scelta vendemmiale, vinificazione tradizionale con macerazione delle bucce e follature.

Tenore Alcool: 13,5%

Invecchiamento: in legno e in vetro.

Tipo di bottiglia: bordolese spalla alta 0,375 - 0,75 - 1,5 L.

Imballo: casse da n. 6 bottiglie coricate.

Colore: rosso rubino, profondo con riflesso leggermente granato.

Profumo: intenso, vinoso con frutto maturo e nota speziata di legno dolce.

Sapore: di corpo pieno, importante struttura e ottima persistenza.

Epoca di consumo: raggiunge un buon equilibrio già al secondo anno e lo mantiene per diversi 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 - teocosta@teocosta.it

