

TRIFULOT®

LANGHE DOLCETTO

Denominazione di Origine Controllata

Vitigno precoce, è in assoluto la prima uva a bacca rossa piemontese a regalarci i suoi dolci grappoli autunnali. Nell'epoca dei vini «da degustazione», il Trifulot Teo Costa vuole essere il “vino da bere”: da sempre considerato vino non troppo impegnativo, il Dolcetto è ideale per chi ricerca i piaceri di Bacco ma al tempo stesso la facilità di beva, la digeribilità, la naturale vinosità. Il nome della vigna di proprietà invece ricorda i “Trifulau”, i misteriosi cercatori di tartufo che spesso la percorrono per raggiungere le famose querce sottostanti.

Tipo di vino: vino rosso giovane, fresco, ottimo a tutto pasto.

Collocazione del vigneto: vigneti del patrimonio viticolo aziendale nelle Langhe.

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%

Affinamento: 4 mesi in vasche di acciaio.

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

Imballo: casse da n. 6/12 bottiglie.

Colore: rosso rubino con riflessi viola tenue.

Profumo: vinoso, fruttato e impatto varietale leggero.

Sapore: caldo, coinvolgente e accattivante.

Epoca di consumo: esprime il massimo di sé nei primi 2 - 3 anni di vita.

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

