

# MONROJ® BAROLO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Nonostante i piemontesi, per lunghi decenni, siano vissuti sugli allori, il Barolo è e rimane uno dei più grandi vini del mondo, ricco di tradizione e di storia ed apprezzato ad ogni latitudine. La zona di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita è limitata a 11 comuni. Barolo e Monforte sono sicuramente tra i comuni più importanti per la produzione di questo grande vino. Ed è proprio in un lembo di terra, a cavallo tra questi due paesi, in località "Novello", che la Teo Costa produce il Monroj, Barolo di enorme complessità e delicatezza.

**Tipo di vino:** rosso invecchiato di enorme struttura e potenza.

**Collocazione del vigneto:** comune di Novello, località Cru "I Merli" tra Barolo e Monforte.

**Giacitura e tipo di terreno:** collina esposta ad ovest particolarmente ricca di silice e di calcare con una spiccata stratificazione di tufo e pietra e percentuali di argilla minoritarie.

**Varietà di uva:** Nebbiolo Lampia 100% - **Cure nella preparazione:** selezione delle uve con vinificazione in botti di rovere, macerazione media e frequenti follature delle vinacce.

**Tenore Alcool:** 14,5% - acidità: 5,6 gr/l.

**Invecchiamento:** 30 mesi in botti di rovere grande - In bottiglia: 6 mesi.

**Tipo di bottiglia:** antica anni '50.

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

**Disponibilità:** quarto anno successivo alla vendemmia.

**Colore:** rosso granato profondo con riflessi aranciati.

**Profumo:** intenso, nobile con grande persistenza.

**Sapore:** di grande armonia ed aristocrazia. Eccezionalmente pieno, generoso e vellutato.

**Epoca di consumo:** raggiunge l'apice qualitativo dopo 5-6 anni e si evolve positivamente fino a 10-12 anni.

**Temperatura di servizio:** 17-18°C

**Castellinaldo d'Alba (Cn)**

Roero - Piemonte - Italia

12050 - Via San Salvatore, 1

Tel. +39 0173 213066 - Fax +39 0173 214004

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



# MONROJ® BAROLO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Although for decades wine-makers in Piemonte have somehow “rested on their laurels” and Barolo and Barbaresco have slowly suffered a loss in popularity, Barolo remains - being fully acknowledged today as - one of the greatest wines in the world, rich in tradition and history, incomparable in character. The growing area is strictly limited by the D.O.C.G. regulation like for the Barbaresco wine and includes only 11 villages. Barolo and Monforte are definitely among the most important municipalities for the production of this great wine. It is precisely in a strip of land, between these two villages Novello that Teo Costa produces Monroj, Barolo of rare complexity and delicacy.

**Type of wine:** aged red wine with great structure and superb concentration.

**Vineyard location:** municipality of Novello, Cru “I Merli” Locality between Barolo and Monforte.

**Soil and exposure:** hilly soil, particularly rich in silica and limestone and characterized by tufa and stone stratification with little clay. Western exposure.

**Grape variety:** 100% Nebbiolo Langhe.

**Care in preparation:** accurate selection of grapes. Vinification in oak casks, average maceration of skins - with extraction of distinctive aromas and tannins - with several punching down.

**Alcohol content:** 14.5% - Acidity 5.6 grams per litre.

**Aging:** 30 months in big oak barrels. 6 months in bottles.

**Type of bottle:** old fashioned bottle like in the 50's.

**Packaging:** 6-bottles cases (bottles in horizontal position).

**Release:** in the 4th year after harvesting.

**Colour:** deep garnet red with orange reflections.

**Smell:** noble, intense, and very persistent.

**Taste:** very rich and harmonious, extraordinarily full, generous and velvety.

**Evolution:** this wine is usually at its best after 5-6 years and keeps its excellent quality for 18-20 years.

**Serving temperature:** 18 -19°C.

## Castellinaldo d'Alba (Cn)

Roero - Piemonte - Italia

12050 - Via San Salvatore, 1

Tel. +39 0173 213066 - Fax +39 0173 214004

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

