

DIVIN NATURA® PIEMONTE DOC ROSSO

SENZA SOLFITI AGGIUNTI

Da sempre attenta alle esigenze espresse dai consumatori, la nostra azienda segue una filosofia produttiva rivolta alla costante innovazione e punta ad utilizzare i progressi della tecnologia per ottenere non solo vini piacevoli, ricchi di profumo, colore e struttura, ma anche sani e digeribili, cercando di creare un vino rosso fragrante ed armonico, espressione piena delle qualità aromatiche e varietali di quattro nobili vitigni: Nebbiolo, Barbera, Cabernet Franc e Merlot. Tutto questo impegno ci ha consentito di mettere in bottiglia un vino integro dal punto di vista alimentare, ricco delle sue componenti antiossidanti, privo di contaminazioni che possono creare problemi alla salute dei nostri consumatori.

L'abbiamo chiamato "DIVIN NATURA" perché è quanto di più vicino alla natura del vino siamo mai riusciti a creare nella nostra azienda.

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

Collocazione del vigneto: comune di Castellinaldo, località Gallarini.

Giacitura e tipo di terreno: medio impasto con marne bianche e vene argillose; esposizione Sud-Ovest.

Varietà di uva: Barbera, Nebbiolo, Merlot e Cabernet Franc

Cure nella preparazione: vinificazione con metodo brevettato

Tenore Alcool: 13,5%-acidità: 5,02gr/l

Invecchiamento: In bottiglia: 3 mesi.

Tipo di bottiglia: antica anni 50 vetro scuro

Imballo: casse da n. 6 bottiglie.

Disponibilità: fine marzo.

Colore: rosso rubino con riflessi viola tenue.

Profumo: intenso, di frutti freschi e di uva appena spremuta.

Sapore: elegante, vellutato ed armonico con ottima persistenza.

Epoca di consumo: per cogliere bene il frutto è consigliabile consumarlo entro 3 anni.

Temperatura di servizio: 12 - 14°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

