

# MADRE NATURA®

## VINO SPUMANTE BRUT ROSSO

NON CONTIENE SOLFITI AGGIUNTI

Prodotto certificato n° 715/001 SPI9

È agli inizi del 2000 che a Castellinaldo (Cuneo) l'Azienda Agricola Teo Costa decide di ridurre fortemente l'uso di anidride solforosa nei vini. Conosciuta e comunemente usata come antisettico in enologia la "solforosa" è una sostanza "naturale" (la vinificazione produce spontaneamente piccole quantità di "solfiti" fino a 10 ml/lit). Tuttavia, il suo uso generalizzato ha incrementato i fenomeni di allergia e intolleranza nell'uomo. L'Azienda Teo Costa, decide che ogni sforzo deve essere fatto per eliminare ogni utilizzo di anidride solforosa aggiunta, per concedere anche alle persone intolleranti ai solfiti, il piacere di un buon bicchiere di vino senza alcuna conseguenza. I primi frutti arrivano nel 2007 nasce il primo "Teo Costa" senza anidride solforosa aggiunta: un vino rosso fragrante e armonico.

**Tipo di vino:** Brut Spumante Rosso.

**Collocazione del vigneto:** comune di Castellinaldo, località San Michele.

**Giacitura e tipo di terreno:** esposto a Est di buon impasto misto calcareo e argilloso.

**Varietà di uva:** Vitigni Autoctoni.

**Tenore Alcool:** 11%

**Tipo di bottiglia:** champagnotta pesante.

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

**Disponibilità:** pronta.

**Colore:** rosso vivo con riflessi violacei.

**Profumo:** vinoso delicato e accattivante.

**Sapore:** ricorda la pesca a pasta rossa di collina.

**Epoca di consumo:** tre anni successivi all'imbottigliamento.

**Temperatura di servizio:** 12 - 16°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)

**Libera**o**natura®**  
Production Protocol Vinicoli di Castellinaldo

