

MADRE NATURA®

VINO SPUMANTE BRUT ROSÉ

NON CONTIENE SOLFITI AGGIUNTI

Prodotto certificato n° 715/001 SPI9

Espressione della qualità varietale di questo nobile vitigno. Introdotto in esclusiva sugli scaffali nell'ultimo anno, il vino ha ottenuto un immediato successo, un rosato affidato ai caratteri poliedrici di queste nostre uve. Quest'ultimo sta ottenendo una serie di successi nazionali e internazionali con segnalazioni sulle autorevoli rubriche del Finalcian Times (Natale) e del Gambero Rosso (giugno).

Tipo di vino: Brut Spumante Rosato.

Collocazione del vigneto: comune di Castellinaldo, località Gallarini.

Giacitura e tipo di terreno: esposto a Est con marni tufacee argilla e calcare.

Varietà di uva: Vitigni Autoctoni.

Tenore Alcool: 10,5%

Tipo di bottiglia: champagnotta pesante.

Imballo: casse da n. 6 bottiglie.

Disponibilità: pronta.

Colore: delicatissimo, ricorda la buccia di cipolla.

Profumo: etereo e floreale.

Sapore: coinvolgente con sentori di frutti del sottobosco.

Epoca di consumo: tre anni successivi all'imbottigliamento.

Temperatura di servizio: 7 - 9°C

Libera natura®
Production Protocol Vinicoli di Castellinaldo



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