

# SYANRY®

## PIEMONTE BIANCO

Denominazione di Origine Controllata

Questo vino è il frutto di una lunga ed attenta sperimentazione, sia in vigneto che in cantina. Spesso infatti diversi vitigni vinificati insieme si completano a vicenda. La macerazione a freddo delle bucce durante la prima fase della fermentazione ci dona un vino di eccellente struttura e complessità.

**Tipo di vino:** bianco leggermente aromatico.

**Collocazione del vigneto:** comune di Castellinaldo, località Gallarini.

**Giacitura e tipo di terreno:** medio impasto, sabbioso con esposizione Sud-Est.

**Varietà di uva:** varietà autoctone del Roero.

**Cure nella preparazione:** cernita in vigneto delle uve, pigiatura soffice e termocontrollo della fermentazione.

**Tenore Alcool:** 12,5%-acidità: 5gr/l.

**Tipo di bottiglia:** bordolese a spalla alta cl. 75.

**Imballo:** casse da n. 12 bottiglie.

**Disponibilità:** fine febbraio.

**Colore:** giallo paglierino con riflessi intensi.

**Profumo:** etereo floreale, con sentori aromatici molto delicati.

**Sapore:** fragrante leggermente aromatico con sentori di mela renetta.

**Epoca di consumo:** esprime il meglio di sé nei primi due anni di vita.

**Temperatura di servizio:** 10 - 11°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)

