

MADRE NATURA®

VINO SPUMANTE BRUT BIANCO

NON CONTIENE SOLFITI AGGIUNTI

Prodotto certificato n° 715/001 SPI9

L'amore per la nostra terra ha dato vita ad un progetto di Agricoltura sostenibile nel rispetto della vigna e del territorio, per produrre un vino legato alla tradizione e lasciare un ambiente sano ai nostri figli. Non usiamo diserbanti e concimi chimici, riduciamo i trattamenti in vigna al minimo indispensabile e pratichiamo la confusione sessuale per la lotta ai parassiti della vite, per ottenere uva "selvaggia". Non utilizziamo OGM. Le nostre uve sono controllate e raccolte a mano nei vigneti di media ed alta collina delle nostre terre.

Non ci serviamo né di allergeni proteici né di enzimi, utilizziamo solo i lieviti che crescono naturalmente sulle nostre uve e decantiamo e chiarifichiamo a freddo. Non aggiungiamo solfiti per proteggere il nostro vino. I materiali con cui imbottigliamo sono riciclabili.

Tipo di vino: Brut Spumante Bianco.

Collocazione del vigneto: comune di Castellinaldo, località Cascina del Notaio.

Giacitura e tipo di terreno: esposto a Est di medio impasto con marne calcaree e tufo

Varietà di uva: Vitigni Autoctoni.

Tenore Alcool: 10,5%

Tipo di bottiglia: champagnotta pesante.

Imballo: casse da n. 6 bottiglie.

Disponibilità: pronta.

Colore: giallo paglierino scarico con vivi riflessi verdi.

Profumo: molto delicato e armonico.

Sapore: fresco, ricorda lo lievito con piacevoli sensazioni delicatamente aromatiche.

Epoca di consumo: due anni successivi all'imbottigliamento.

Temperatura di servizio: 7 - 9°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

Liberanatura**®**
Protocollo Produttivo Vinioli di Castellinaldo

