

GAULE SUBALPINE®

VINO SPUMANTE DI ARNEIS

EXTRA DRY MILLESIMATO

L'antica Gallia Romana comprendeva già duemila anni fa anche il Piemonte.

Quando Napoleone nel 1800 annette le nostre terre Sabaude alla Francia, appagando le proprie mire espansionistiche, rievoca l'antica denominazione romana chiamandola Gaule Subalpine.

Tipo di vino: bollicine piacevoli, fresche e molto accattivanti.

Collocazione del vigneto: vigneti di pregio di Arneis 100%.

Giacitura e tipo di terreno: collinare con mix di composizioni tufacee, calcaree ed argillose.

Varietà di uva: Arneis 100%.

Cure nella preparazione: vendemmia in assenza di temperature elevate.

Tenore Alcool: 10,5% - acidità: 6,00 gr/l.

Tipo di bottiglia: champagnotta vetro 0,75 - 1,5 L.

Colore: bianco con riflessi verdi.

Profumo: fragrante e delicatissimo.

Sapore: accattivante e coinvolgente.

Epoca di consumo: dà il massimo di sé nei primi anni di vita.

Temperatura di servizio: 5 - 7°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