

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 gli 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, ottimo come aperitivo ed interessante sui primi a base di pesce.

Collocazione del vigneto: comune di Castellinaldo, località Gallarini.

Giacitura e tipo di terreno: di medio impasto con marne calcaree e tufo, esposto ad Est.

Varietà di uva: Vitigni Autoctoni a bacca bianca.

Tenore Alcool: 10,5%

Tipo di bottiglia: champagnotta pesante 0,75 L.

Imballo: casse da n. 6 bottiglie.

Colore: brillante con vivi riflessi verdi.

Profumo: molto delicato e armonico.

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

Epoca di consumo: esprime il meglio di sé nei primi 2-3 anni di vita.

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 Vinaioli di Castellinaldo

