

MADRE NATURA®

VINO SPUMANTE BRUT ROSÉ

NON CONTIENE SOLFITI AGGIUNTI

Prodotto certificato n° 715/001 SPI9

Espressione della qualità varietale di questi nobili vitigni. Introdotto in esclusiva sugli scaffali qualche anno fa, il vino ha ottenuto un immediato successo. Si tratta di un rosato affidato ai caratteri poliedrici di queste nostre uve autoctone a bacca rossa. Il vino sta ottenendo una serie di successi nazionali e internazionali con segnalazioni sulle autorevoli rubriche del Financial Times (Natale 2013) e del Gambero Rosso (giugno 2014).

Tipo di vino: Brut Spumante Rosato, ottimo come aperitivo, si abbina a piatti di pesce o piatti di terra delicati.

Collocazione del vigneto: comune di Castellinaldo, località Gallarini.

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

Varietà di uva: Vitigni Autoctoni a bacca rossa.

Tenore Alcool: 10,5%

Tipo di bottiglia: champagnotta pesante 0,75 L.

Imballo: casse da n. 6 bottiglie.

Colore: delicatissimo, ricorda la buccia di cipolla.

Profumo: etereo e floreale con sentori di rosa canina.

Sapore: fresco e coinvolgente.

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

Libera natura®
Production Protocol Vinaioli di Castellinaldo

