

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 0,75 L.

Imballo: casse da n. 6- 12 bottiglie.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdi.

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 - teocosta@teocosta.it

