

TIGER CUVÉE® BRUT SPUMANTE

Vino spumante ottenuto con metodo “charmat” (fermentazione naturale in autoclave e presa di spuma con permanenza di sei mesi sugli lieviti).

Tipo di vino: Brut Spumante.

Collocazione del vigneto: comune di Castellinaldo, località Rondolina

Giacitura e tipo di terreno: esposto a Est, di medio impasto.

Varietà di uva: Uve bianche autoctone del Roero.

Cure nella preparazione: vendemmia in ceste, fermentazione a temperatura controllata, previa criomacerazione.

Tenore Alcool: 11,5%

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

Imballo: casse da n. 6 bottiglie.

Colore: giallo paglierino scarico con vivi riflessi verdi.

Profumo: molto delicato e armonico.

Sapore: fresco, ricorda lo lievito e la crosta di pane.

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