

TEA®

ALTA LANGA

SPUMANTE METODO CLASSICO PAS DOSÉ D.O.C.G.

TEA rappresenta la prima bollicina metodo classico della nostra azienda. Un omaggio, nel nome e nel packaging, alle donne e al loro contributo per le nostre terre nei secoli scorsi. In particolare, durante i grandi conflitti mondiali, hanno favorito la trasformazione delle nostre amate colline dalla povertà della “Malora” al Patrimonio Mondiale Unesco. Una donna dalle sembianze di una dea, che va a fondere il proprio corpo con le terre da cui origina.

Varietà: Pinot Nero e Chardonnay.

Altitudine: 350/400 m.s.l.m.

Terreno: medio impasto, ricco di minerali.

Periodo di vendemmia: seconda metà di Agosto.

Vinificazione: a seguito di una scrupolosa vendemmia manuale, viene eseguita una pressatura soffice e delicata. La fermentazione alcolica avviene a bassa temperatura. Dopo un periodo di affinamento, in primavera si procede con il tiraggio che dà inizio alla seconda fermentazione in bottiglia. Comincia così un lungo processo di affinamento sui lieviti di ben 30 mesi, che si conclude con la sboccatura delle bottiglie, ricolmate successivamente con il medesimo vino spumante. Otteniamo in questo modo uno spumante Pas Dosé elegante e delicato.

Tenore Alcool: 12,5%

Tipo di bottiglia: champagnotta classica.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdi.

Profumo: gli aromi spaziano dalla crosta di pane alla frutta secca tostata.

Sapore: avvolgente, delicato, con un perlage fine e persistente.

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

