

VITIDAUTUNNO® VINEAROMANE DI TEO®

PIEMONTE BIANCO

Denominazione di Origine Controllata

I vigneti della cascina della Pieve, nel comune di Montechiaro d'Acqui, di proprietà dell'Azienda TEO COSTA, sono adiacenti all'antica Pieve del Cauro (VII sec d.C.), sito storico della statio romana di Crixia, lungo l'antica via che collegava le Alpi al Mediterraneo.

I terreni sciolti, minerali, con alta presenza di scheletro tufaceo pietrificato, a ridosso dei calanchi preappenninici, imprimono naturalmente caratteri straordinari al vino.

La macerazione a freddo delle uve pigiate e spinte in vasca senza essere diraspate, conferisce al mosto fiore acidità, freschezza e complessità.

Tipo di vino: Bianco, fresco, minerale.

Collocazione del vigneto: alta Langa.

Giacitura e tipo di terreno: presenza di scheletro tufaceo pietrificato, limo e calcare.

Varietà di uva: Riesling, Sauvignon e Moscato giallo.

Cure nella preparazione: vendemmia e scelta delle uve nelle prime ore del mattino.

Tenore Alcool: 12,5% - acidità: 6,50 gr/l.

Invecchiamento: esclusivamente in acciaio e vetro.

Tipo di bottiglia: Ricorda la Poirinetta, storico contenitore piemontese in vetro 0,75 L.

Imballo: singolo o cassa da sei bottiglie.

Colore: Giallo tenue, scarico, tendente al verde.

Profumo: complesso, etereo, leggermente aromatico, inconfondibile.

Sapore: fresco, deciso, con sentori di pesca e frutti bianchi.

Epoca di consumo: si eleva nei primi 3 anni di vita, ma resiste egregiamente anche oltre.

Temperatura di servizio: 10 - 12°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

