

VITIDAUTUNNO®

PIEMONTE

Denominazione di Origine Controllata

BIANCO PASSITO

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.

Tipo di vino: sontuoso, complesso, minerale, caldo e molto coinvolgente.

Collocazione del vigneto: colline pedemontane.

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

Varietà di uva: vitigni autoctoni e semiaromatici internazionali.

Cure nella preparazione: uve raccolte quando raggiungono la massima maturazione ed un leggero appassimento.

Tenore Alcool: 14,5% - acidità: 6,50 gr/l.

Invecchiamento: vinificato e invecchiato in botte e affinato in vetro.

Tipo di bottiglia: ricorda la Poirinetta, storico contenitore piemontese in vetro 0,75 - 1,5 L, utilizzata dai reali di casa Savoia.

Imballo: singolo o cassa da sei bottiglie.

Colore: giallo paglierino, intenso con riflessi dorati.

Profumo: complesso, ricco, avvolgente e molto persistente.

Sapore: etereo, minerale, ricorda il mosto di uva molto matura.

Epoca di consumo: si eleva nei primi 4 anni di vita, mantenendosi ad alti livelli per 6/8 anni.

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

