

DIVIN NATURA® PIEMONTE DOC BIANCO

SENZA SOLFITI AGGIUNTI

Siamo davvero felici di annunciare la nascita del “DIVIN NATURA” bianco, primo vino ottenuto senza aggiunta di anidride solforosa. Il metodo brevettato dalla nostra azienda, dopo tre anni di sperimentazione, ci permette di ottenere da uve Arneis e Sauvignon, sottoposte ad una criomacerazione a bassa temperatura, un vino giovane, fresco ed altamente digeribile. È adatto a tutti i consumatori perché sano di natura. Come noto l’anidride solforosa è un conservante che viene aggiunto nelle varie fasi di vinificazione. Essere riusciti a creare per primi un vino bianco completamente naturali rappresenta per la nostra azienda un’importante sfida.

Tipo di vino: bianco fresco e fruttato, ottimo vino da antipasti, pesce e piatti leggeri.

Collocazione del vigneto: comune di Castellinaldo, località Gallarini.

Giacitura e tipo di terreno: sabbioso, con marne bianche e vene di argilla; esposizione Sud-Ovest.

Varietà di uva: Arneis e Sauvignon.

Cure nella preparazione: raccolta uve a freddo con ghiaccio secco e vinificazione con metodo brevettato TEO COSTA®

Tenore Alcool: 13,5%-acidità: 5,04 gr/l

Invecchiamento: in bottiglia: 3 mesi.

Tipo di bottiglia: Bordolese 0,75 L.

Imballo: casse da n. 6 bottiglie.

Colore: dorato, limpido e brillante con qualche riflesso verdolino.

Profumo: Intenso, floreale e fruttato.

Sapore: fresco, con retrogusto di uva fresca appena pigiata.

Epoca di consumo: per cogliere bene il frutto è consigliabile consumarlo entro 12-18 mesi.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Consigli per il consumatore: è ottimale stoccare le bottiglie in cantina alla temperatura di 10/15°C.

Una volta aperte dovranno essere conservate in frigorifero.

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

