

# 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:** vigneti di proprietà accuratamente coltivati ad Arneis e Favorita

**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:** 12,5%

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

**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:** è consigliabile il consumo nei primi anni di vita.

**Temperatura di servizio:** 7 - 9°C

**L'intero processo produttivo avviene all'interno della nostra azienda.**

**Castellinaldo d'Alba (Cn)**

Roero - Piemonte - Italia

12050 - Via San Salvario, 1

Tel. +39 0173 213066 - Fax +39 0173 214004

[www.teocosta.it](http://www.teocosta.it) - [teocosta@teocosta.it](mailto:teocosta@teocosta.it)

