

Ancant

vino rosato



MARIO COSTA

Epoca vendemmiale: manuale a fine settembre



Vinificazione: diraspatura, macerazione pedicolare in pressa per 2 ore, pressatura soffice, fermentazione 18-20 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata di 18 gradi in assenza di ossigeno



Affinamento: 3 mesi in bottiglia



Caratteristiche organolettiche: alla vista il bicchiere si presenta di un limpido rosa tenue. I profumi freschi di viola e lampone inebriano i sensi e si fondono con i frutti di bosco e ciliegia. Netto il gusto di frutta fresca dalle note esotiche



Abbinamento: vino servito a 13 °C perfetto come aperitivo, con antipasti, formaggi freschi, pollo e piatti di pesce



Vitigno:
vitigni autoctoni della zona

Altitudine:
290 - 310 metri

Suolo:
sabbioso

Allevamento:
controspalliera

Potatura:
Guyot



Azienda Agricola Mario Costa

Via Torino 155

12043 Canale CN - Italy

Tel.: +39 0173 979486

Email: info@cantinamariocosta.it

Web: www.cantinamariocosta.it