

Animé

vino bianco



MARIO COSTA

Epoca vendemmiale: manuale, da inizio-metà settembre



Vinificazione: diraspatura e pressatura soffice, fermentazione 15-20 giorni in vasche inox a temperatura controllata 16 °C e in assenza di ossigeno con lieviti selezionati



Affinamento: 3 mesi in inox



Caratteristiche organolettiche: vino dal gusto fresco e fruttato con note minerali si presenta di color giallo brillante e profumo intenso. Grazie alla sua caratteristica naturalmente pétillant è adatto agli aperitivi



Abbinamento: vino servito a 9-10 °C per aperitivi ma anche con antipasti, piatti di pesce, formaggi freschi



Vitigno:
vitigni autoctoni della zona

Altitudine:
270 - 290 metri

Esposizione:
sud - est

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