

Langhe Nebbiolo

denominazione di origine controllata



MARIO COSTA

Epoca vendemmiale: manuale da inizio - metà ottobre



Vinificazione: pigiatura e fermentazione a temperatura controllata, macerazione in inox per 7 giorni con frequenti rimontaggi



Affinamento: 7-8 mesi in bottiglia



Caratteristiche organolettiche: color rosso rubino chiaro con profumi di lamponi e rosa, vino fresco e fruttato con tannini morbidi e delicati



Abbinamento: vino servito a 18 °C, con salumi, selvaggina, arrosti



Vitigno:
Nebbiolo

Altitudine:
300 - 320 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