

Langhe rosso

denominazione di origine controllata



MARIO COSTA

Epoca vendemmiale: manuale a fine settembre



Vinificazione: pigiatura e fermentazione a temperatura controllata, macerazione in inox per 5 giorni con frequenti rimontaggi e délestage



Affinamento: 6 mesi in bottiglia



Caratteristiche organolettiche: color rosso rubino carico, con profumi di mora e amarena, un vino dal gusto corposo ma delicato



Abbinamento: vino servito a 18 °C con bollito di carne, arrostiti, agnello



Vitigno:
vitigni autoctoni della zona

Altitudine:
250 - 300 metri

Esposizione:
sud

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