



MARIO COSTA



Roero

denominazione di origine controllata e garantita

Batistin

Vitigno:	Nebbiolo
Area di produzione:	Montà
Anno di impianto:	1995
Altitudine:	320 metri
Esposizione:	sud
Suolo:	sabbioso
Allevamento:	controspalliera
Potatura:	Guyot
Epoca vendemmiale:	manuale, metà ottobre
Vinificazione:	diraspatura soffice, fermentazione in acciaio inox con lieviti selezionati a temperatura controllata, 20 giorni di macerazione sulle bucce con frequenti rimontaggi e délestage
Affinamento (in legno):	24 mesi in botti grandi da 10 HL di rovere di slavia
Affinamento (in bottiglia):	6 mesi coricate
Caratteristiche:	vino dal color rosso rubino con riflessi aranciati al profumo è ampio con note di spezie, frutti neri, rosa appassita. Al sapore si sentono frutti neri e confettura di fragole, elegante, persistente con un tannino ben dosato
Abbinamento:	vino servito a temperatura ambiente si abbina molto bene ad agnello, arrostiti, filetto, brasato, selvaggina, formaggi stagionati
Produzione annua:	1.333 bottiglie da 0,75L

Azienda Agricola Mario Costa
Via Torino 153
12043 Canale CN - Italia

► +39 0173 979486
► info@cantinamariocosta.it
► http://cantinamariocosta.it

