



MARIO COSTA



Nebbiolo d'Alba Superiore

denominazione di origine controllata

Cianin da Stiva

Vitigno:	Nebbiolo
	Canale
Area di produzione:	25 anni
Età del vigneto:	320 metri
Altitudine:	sud
Esposizione:	sabbioso
Suolo:	controspalliera
Allevamento:	Guyot
Potatura:	manuale, metà ottobre
Epoca vendemmiale:	diraspatura soffice, fermentazione in acciaio inox con lieviti selezionati a temperatura controllata, 15 giorni i macerazione sulle bucce con frequenti rimontaggi e délestage
Vinificazione:	
Affinamento (in legno):	24 mesi in botti grandi da 10 hl di rovere di slavia
Affinamento (in bottiglia):	6 mesi coricate
Caratteristiche:	vino strutturato, armonico, persistente. Delicatamente tannico con note di vaniglia al color si presenta rosso rubino intenso. Profumo di ribes nero, fragola e lampone
Abbinamento:	vino servito a temperatura ambiente si abbina a primi con sughi di carne, piatti a base di funghi, i formaggi di media stagionatura i secondi a base di pollame, coniglio e selvaggina
Produzione annua:	1.333 bottiglie da 0,75L

Azienda Agricola Mario Costa
Via Torino 88
12043 Canale CN - Italia

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

