



MARIO COSTA



Barbera d'Alba Superiore

denominazione di origine controllata

S-Ciass

Vitigno:	Barbera
Area di produzione:	Canale
Età del vigneto:	20 anni
Altitudine:	300 metri
Esposizione:	sud-est
Suolo:	sabbioso
Allevamento:	controspalliera
Potatura:	Guyot
Epoca vendemmiale:	manuale, fine settembre inizio ottobre
Vinificazione:	diraspatura soffice, fermentazione in acciaio inox con lieviti selezionati a temperatura controllata, 12 giorni di macerazione sulle bucce con frequenti rimontaggi e délestage
Affinamento (in legno):	12-14 mesi in tonneaux da 5 HL di rovere di francese
Affinamento (in bottiglia):	6 mesi coricate
Caratteristiche:	colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo persistente con sentori di rosa e mora. Un vino fruttato e morbido di buona intensità e persistenza
Abbinamento:	carne di maiale, funghi, salumi, pasta con ragù, arrosti, selvaggina e formaggi di media stagionatura.
Produzione annua:	2.666 bottiglie circa da 0,75L

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

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

