



MARIO COSTA



Langhe

denominazione di origine controllata

Bianco

Vijé

Vitigno:	Viognier
Età del vigneto:	5 anni
Altitudine:	290 metri
Esposizione:	sud-est
Suolo:	sabbioso
Allevamento:	controspalliera
Potatura:	Guyot
Epoca vendemmiale:	manuale, inizio settembre
Vinificazione:	diraspatura e pressatura soffice, fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata
Affinamento:	¼ in barrique nuove di acacia per 7 mesi e ¾ in acciaio per 7 mesi
Caratteristiche:	è caratterizzato da una precisa terna di profumi: uva spina, acacia e albicocca. Ma è soprattutto un vino floreale, con riconoscimenti di mughetto, fiori di limone, narciso, gardenia, fiori di acacia e lavanda. Sentori esotici, con note di pesca gialle, mango, ananas e bucce di agrumi per chiudere. Al palato è caldo, rotondo, più fresco che sapido, ma armonico e molto morbido. Il finale è persistente con ricordi fruttati di albicocca e frutti tropicali
Abbinamento:	vino servito a temperatura ambiente, si abbina a primi con sughi di carne, piatti a base di funghi, formaggi di media stagionatura e secondi a base di pollame, coniglio e selvaggina
Produzione annua:	3.000 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>

