



MARIO COSTA



# Langhe

denominazione di origine controllata

## Rosso

### *Sclint*

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>Vitigno:</b>                    | prodotto con uve rosse aziendali   |
| <b>Età del vigneto:</b>            | 20 anni  |
| <b>Altitudine:</b>                 | 300 metri  |
| <b>Esposizione:</b>                | sud  |
| <b>Suolo:</b>                      | sabbioso   |
| <b>Allevamento:</b>                | controspalliera  |
| <b>Potatura:</b>                   | Guyot  |
| <b>Epoca vendemmiale:</b>          | manuale, inizio ottobre  |
| <b>Vinificazione:</b>              | diraspatura soffice, fermentazione in acciaio inox con lieviti selezionati a temperatura controllata, 8 giorni di macerazione sulle bucce con frequenti rimontaggi                             |
| <b>Affinamento (in legno):</b>     | 12 mesi in tonneaux di rovere di francese (foresta di Allier)  |
| <b>Affinamento (in bottiglia):</b> | 6 mesi coricate  |
| <b>Caratteristiche:</b>            | vino corposo pieno in bocca, vellutato e persistente con note di vaniglia. Al color si presenta rosso rubino carico con riflessi granata. Profumo complesso con note di tabacco, prugne e more |
| <b>Abbinamento:</b>                | vino servito a temperatura ambiente si abbina con agnello, bollito di carne, arrostiti e selvaggina. Ideale per grigliate e pasta con sughi elaborati  |
| <b>Produzione annua:</b>           | 400 magnum da 1,5L   |

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

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

