Le Coste

UN SORSO DI STORIA, NATURA E PASSIONE:
SCOPRI I NOSTRI VINI

Le vigne più vecchie

ANNATA: 2018

VITIGNO: 100% procanico

ZONA DI PRODUZIONE: Gradoli, Terrazzi vecchi

TERRENO: vulcanico, sciolto, sulla pianca

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE: 480 m., sud-est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot e cordone speronato

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO: 70 anni

CEPPI PER ETTARO: 5000

RESA PER ETTARO: 50 quintali/ha

VINIFICAZIONE: follatura dell'uva prima di andare in torchio, permanenza con le bucce di qualche ora, pressatura lenta verticale, fermentazione del mosto in anfora per circa 3 settimane

MATURAZIONE: 22 mesi in botte da 600 litri di rovere francese semi nuova

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 60 mesi

ALCOL: 12%

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 500

NOTE: colore giallo dorato intenso, al naso si rivela da subito molto coplesso, affumicato, con note di fiori secchi, confettura di pesca, molto minerale al palato ha subito un entrata fresca e minerale, lievissima percezione tannica a rinforzare la struttura, gia' armoniosa, si stende sul finale persistente su note sapide e fresche

DOMANDA ?
CURIOSITÀ ?
VISITA IL
NOSTRO SITO !

...NEL LISTINO CERCALO SOTTO LA VOCE
"LE RISERVE – I VINI DEL TEMPO"