

LÙ DELLA COSTA

CROATINA

CARATTERISTICHE GENERALI

Vitigno: Croatina 100% da uve selezionate provenienti dai vigneti Lu' della Costa

Esposizione ed altitudine: sud-ovest, 300 m s.l.m.

Caratteristiche del terreno: calcareo argilloso

Sistema di coltivazione: Guyot (4.000 piante per ettaro)

Età dei vitigni: da 10 a 20 anni

Resa per ettaro: 6.000 kg/ha

Vendemmia: inizio ottobre, effettuata a mano in piccole ceste.

Vinificazione: macerazione in piccole botti a contatto con le bucce per 8-10 giorni con alcuni rimontaggi. Dopo diversi mesi di affinamento in botti di rovere viene imbottigliato.

Contenuto alcolico: ca. 13-14% vol.

NOTE DELL'ENOLOGO

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: gradevole, leggermente erbaceo, dai sentori di frutta rossa e confettura. Note di liquirizia e tabacco.

Sapore: secco, leggermente tannico, molto corposo e persistente. Molto ben equilibrato dopo un giusto affinamento in botte.

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Abbinamenti: indicato nell'accompagnare carni rosse e bianche preparate nelle più diverse ricette. Ottimo l'abbinamento con agnolotti e polenta condita, selvaggina e brasato.

FORMATO DISPONIBILE

Bottiglia da 0,75 lt



COLLI TORTONESI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

44°49'31.50"N
9° 0'18.22"E



AZIENDA VITIVINICOLA MANDIROLA

Via Roma 29, 15050 Casasco (AL) Tel. +39 348 5931889 - www.mandirolavini.it