

Variedades

Procanico (70%), Malvasia di Candia y Moscato (30%) de viñas de edad media de 30 años

Origen

Italia, Lazio, Viterbo, Gradoli

Suelo

volcánico, 400 m de altitud, orientación sureste, poda Guyot, 5.000 cepas/ha, 6.000 kg/ha

Vinificación

despalillado completo, fermentación alcohólica en ánfora en contacto con los hollejos durante 20 días

Crianza

12 meses en ánforas de 500 l, 12 meses en botella

Características

Orange, Natural, Tranquilo, Aromático y fragante

Propiedades

Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



LE COSTE COCCIUTO BIANCO

LE COSTE, Viterbo, Gradoli

2023 29531 75 CL

2021 29531 75 CL

Un vino de tierra y tiempo, sin mediación. De color amarillo pajizo con reflejos dorados, en nariz presenta una hermosa intensidad aromática, floral y frutal. En boca, presenta una excelente frescura, taninos ligeros, una estructura presente pero no excesiva y un final persistente con notas de moscatel y especias.

NATURAL