

Variedades

Procanico (70%) y Malvasia (30%) de viñas de edad media de 30 años

Origen

Italia, Lazio, Viterbo, Gradoli

Suelo

volcánico, 400/450 m de altitud, orientación sureste, poda Guyot, 3.000 cepas/ha, 6.000 kg/ha

Vinificación

vendimia manual, despalillado completo, maceración breve con las pieles durante 5 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable

Crianza

10 meses en depósitos de acero inoxidable, 7 meses en botella

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



LE COSTE BIANCHETTO

LE COSTE, Viterbo, Gradoli

2024 29510 75 CL
2023 29510 MAGNUM

Un vino fresco y fragante, con una deliciosa intensidad aromática en nariz, cítrico y floral. Es suave en boca, fácil de beber y tiene un final persistente y fragante en sus notas aromáticas.

NATURAL