VEN A VERNOS:

Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:

T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:

https://cuvee3000.com/

Variedades

Procanico (70%), Malvasia di Candia y Toscana, Vermentino, Ansonica, Roscetto, Pedino, Romanesco, Greco Antico y otros variedades antiguas del lago de Bolsena (30%) de viñas de edad media de 10 años

Origen

Italia, Lazio, Viterbo, Gradoli

Suelo

volcánico, 400 m de altitud, orientación sureste, poda Guyot, 6.000 cepas/ha, 9.000 kg/ha

Vinificación

despalillado completo, maceración de 10 días con las pieles en tinas de madera, 10 meses en grandes barricas de roble francés

Crianza

10 meses en barricas de roble francés de 15/20 hl, 24 meses en botella

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

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

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



LE COSTE BIANCO

LE COSTE, Viterbo, Gradoli

2022 29526 75 CL
2022 29526 MAGNUM

El estilo más distintivo de la bodega. De color amarillo pajizo con reflejos dorados, presenta un aroma intenso y ligeramente penetrante, con notas cítricas, vegetales y de fruta fresca. En boca, posee una hermosa estructura, marcada acidez, una ligera sensación tánica y un final largo con notas minerales y sabrosas.

NATURAL