

Variedades

100 % Sangiovese de las mejores añadas del viñedo "Le Coste"

Origen

Italia, Lazio, Viterbo, Gradoli

Suelo

volcánico

Vinificación

sin despalillar, maceración carbónica de 3 semanas en tino troncocónico de roble francés saturado con CO₂, prensado, final de la fermentación en barricas de roble francés de 5 hl

Crianza

2 años en barricas de roble francés de 5 hl, 6 meses en botella

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Fino y elegante

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, SO₂: <10, Azúcar residual: <2 g/l

**LE COSTE CARBÒ**

LE COSTE, Viterbo, Gradoli

2019 29525 75 CL

NATURAL