**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%), Vermentino, Roscetto, Malvasia di Candia y Toscana, Roscetto (30%) de viñas de edad media de 20 años

**Origen**

Italia, Lazio, Viterbo, Gradoli

**Suelo**

volcánico, parcela "Le Coste", exposición suroeste, 480 m de altitud, viñedo sistema Albarello, 10.000 cepas/ha, 5.000 kg/ha

**Vinificación**

100% despalillado, fermentación alcohólica espontánea en tinas de roble en contacto con los hollejos durante 5 días, seguido de una fermentación final en tina durante 3 semanas más

**Crianza**

22 meses en barricas de roble francés seminuevas de 5 hl, 36 meses en botella

**Características**

Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

**Propiedades**

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

**También aparece en:**

Precio: Más de 50€




# LE COSTE VIGNA LE COSTE BLANCO

LE COSTE, Viterbo, Gradoli

2020 29503 75 CL
2019 29503 75 CL

*Color amarillo dorado intenso, nariz compleja con notas de membrillo, mermelada de melocotón, bergamota y hierbas aromáticas. En boca es amplio, elegante y afrutado, con una frescura, estructura y elegancia excepcionales en el final, sabroso y persistente.*

NATURAL