

Variedades

Procanico (70%), Vermentino, Roschetto, Malvasia di Candia y Toscana, Roschetto (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