

Variedades

Procanico (95%), Malvasía y otras variedades locales de los viñedos más viejos de la bodega

Origen

Italia, Lazio, Viterbo, Gradoli

Suelo

volcánico, parcela de viñas viejas (50%) y paraje Le Coste (50%)

Vinificación

maceración pelicular corta del Procanico de las viñas viejas, prensado directo de las uvas de Le Coste, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble

Crianza

8 años (!) en barricas de roble

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



LE COSTE L'OZIO

LE COSTE, Viterbo, Gradoli

2010 29539 75 CL

NATURAL