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/

TENUTE VERCELLINO COSTE DELLA SESIA ROSSO

TENUTE VERCELLINO, Coste della Sesia, Valdengo

2024 56303 MAGNUM
2024 56303 75 CL

Un tinto de fruta roja y oscura, con estructura, acidez fresca y taninos presentes. Una expresión del carácter del Alto Piemonte.



Variedades

Nebbiolo (60%), Vespolina (10%), Croatina (10%) Uva Rara (10%) y otras variedades (10%) de viñas de 60 años de los viñedos de Valdengo y Cerreto Castello en Montalciatta

Origen

Italia, Piamonte, Coste della Sesia, Montalciatta

Suelo

suelos de pH ácido con marcado predominio de arenas marinas de color ocreterreno de colinas, orientación sur y suroeste, 300 m de altitud

Vinificación

todas las uvas se vendimian el mismo día para obtener distintos niveles de madurez y acidez, las uvas se despalillan y se estrujan, y después se trasladan a depósitos de acero inoxidable, donde se realizan dos remontados diarios en depósitos abiertos, la fermentación maloláctica y la estabilización tartárica tienen lugar en depósitos de acero inoxidable

Crianza

2-3 meses en hormigón y 1/3 en tonneaux usados, embotellado en ausencia de oxígeno

Características

Tinto, Ecológica, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

Alcohol: 12 %, SO2: <35, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€