



# PODERI CORTE DI MANZI BAROLO DOCG



## País, Região e Sub-região

Itália / Piemonte / Langue



## Vinhedo

Vinhas com mais de 18 anos de idade, de média altitude com até 450 m acima do nível do mar. Solo argiloso, com exposição ao Sudoeste.



## Uva

100% Nebbiolo



## Safra

2014



## Teor Alcoólico

15%



## Colheita

Manual



## Vinificação

Maceração por 10 dias em temperatura controlada a 26° C em tanques de aço inox, usando bombeamento manual duas a três vezes por dia. Fermentação malolática em aço inox. Envelhecimento em tanques de cimento por 24 meses.



## Notas de Degustação

De cor vermelha granada, com tons alaranjados. Aromas complexos de flores e frutas, como cerejas pretas e marraschino. Um vinho persistente, harmonioso, austero, equilibrado e com ótimo corpo. Temperatura de serviço entre 18 e 20°C.



## Harmonização

Antepastos, pratos à base de queijos, carnes vermelhas assadas e cozidas.



## Sobre a Vinícola

Azienda Agricola Cozzo Mario está localizada nas colinas de Dogliani, na área de Langue, que sempre foi uma terra de ótimos vinhos e tem suas raízes na primeira metade do século XIX. O local histórico é a Cascina Lasagna, cuja construção remonta trabalhando com vinhos há cinco gerações. Atualmente, Mario, Gian Luca e Daniele selecionam as melhores uvas para produzir seus vinhos, entre eles a linha Poderi Corte di Manzi, uma homenagem aos primeiros vinicultores de Cascina Braida, a Família Manzi. A área da vinha, cultivada principalmente em Dolcetto, cobre cerca de doze hectares e as vinhas estão localizadas em altitudes que variam entre 400 a 450 metros acima do nível do mar.