



# LANGHE DOC NEBBIOLO



## País, Região e Sub-região

Itália / Piemonte / Langue-Dogliani



## Vinhedo

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



## Uva

100% Nebbiolo



## Safra

2016



## Teor Alcoólico

14%



## Colheita

Manual



## Vinificação

Maceração por 10 dias em temperatura controlada entre 26°C e 28°C em tanques de aço inox, usando bombeamento manual duas ou três vezes por dia. Fermentação malolática em tanques de aço inox. Envelhecimento em tanques de aço inox por 12 meses e mais 12 meses em tanques de concreto.



## Notas de Degustação

De cor vermelha. Com aromas de flores selvagens, violetas e rosas. O sabor é seco, cremoso e redondo. Temperatura de serviço entre 18°C e 20°C.



## Harmonização

Cozidos, assados e queijos semi-duros.



## Sobre a Vinícola

A Azienda Agricola Cozzo Mario está localizada nas colinas de Dogliani, na área de Langhe, 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 ao século XVIII. Nos últimos anos, a vizinha Cascina Braida foi anexada. A família está 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 da 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 e 450 metros acima do nível do mar.