



CORTE DEI MANZI LANGHE BARBERA DOC



País, Região e Sub-região

Itália / Piemonte / Langhe



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 Sudoeste.



Uva

100% Barbera



Safra

2019



Teor Alcoólico

13,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Maceração por 10 dias em temperatura controlada a 26°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 cimento por 24 meses.



Notas de Degustação

Cor vermelho rubi, com tons granada. Aromas de flores e frutas, como cerejas pretas e cerejas marraschino. Um vinho redondo e acolhedor. Temperatura de serviço de 18°C.



Harmonização

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



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.