



# CORTE DEI MANZI LANGHE DOC ARNEIS



## País, Região e Sub-região

Itália / Piemonte / Langue-Dogliani



## Vinhedo

Vinhas com mais de 18 anos de idade, de média altitude com até 330 m acima do nível do mar. Solo argiloso, com exposição ao Sudeste.



## Uva

100% Arneis



## Safra

2022



## Teor Alcoólico

13,5%



## Colheita

Manual



## Vinificação

As uvas foram desengaçadas e prensadas ligeiramente. A fermentação do mosto é de 18 dias em tanques de aço a baixa temperatura (15° C). Envelhecimento de 2 meses em suas próprias leveduras.



## Notas de Degustação

Cor amarelo pálido com um tom esverdeado acentuado. Bouquet frutado, agradável e delicado, com um sabor seco, sem amargor e elegante. Servir em temperatura de 10°C.



## Harmonização

Excelente como aperitivo e com entradas, legumes e peixe.



## 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.