



# CORTE DEI MANZI LANGHE DOC DOLCETTO



## País, Região e Sub-região

Itália / Piemonte / Langue-Dogliani



## Vinhedo

Vinhas com mais de 18 anos de idade, de média altitude com até 550 m acima do nível do mar. Solo argiloso, com exposição ao Sudeste.



## Uva

100% Dolcetto



## Safra

2021



## Teor Alcoólico

13,5%



## Colheita

Manual



## Vinificação

Maceração por 10 dias em temperatura controlada até 25°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.



## Notas de Degustação

Cor vermelho-rubi com reflexos roxos. No nariz apresenta toques frutados de cereja. No paladar é seco, macio e fresco. Servir em temperatura de 18° C.



## Harmonização

Ideal com frios, massas com molhos, sopas e carnes brancas.



## 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.