



# CORTE DEI MANZI BARBARESCO DOCG



## País, Região e Sub-região

Itália / Langhe / 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 Sudoeste.



## Uva

100% Nebbiolo



## Safra

2017



## Teor Alcoólico

14%



## Colheita

Manual



## Vinificação

Maceração por 16 dias em temperatura controlada entre 28°C e 30°C em tanques de aço inox, usando bombeamento manual duas vezes por dia. Fermentação malolática em tanques de aço inox. Envelhecimento em barris de carvalho por 24 meses e descanso em garrafa por mais 4 meses.



## Notas de Degustação

Cor vermelho com reflexos alaranjados. No copo, emite fragrâncias etéreas e picantes e notas florais. Um vinho encorpado, equilibrado e com final longo.



## Harmonização

Carnes vermelhas em geral, assadas, carnes de caça e queijos temperados.



## 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.