



CORTE DEI MANZI BAROLO DOCG



País, Região e Sub-região

Itália / Piemonte / Langue



Vinhedo

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



Uva

100% Nebbiolo



Safra

2016



Teor Alcoólico

15%



Colheita

Manual



Vinificação

Maceração por 10 dias em temperatura controlada a 26° C em tanques de aço inox, usando bombeamento manual duas a três vezes por dia. Fermentação malolática em aço inox. Envelhecimento em tanques de cimento por 24 meses.



Notas de Degustação

De cor vermelha granada, com tons alaranjados. Aromas complexos de flores e frutas, como cerejas pretas e marraschino. Um vinho persistente, harmonioso, austero, equilibrado e com ótimo corpo. Temperatura de serviço entre 18 e 20°C.



Harmonização

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



Sobre a Vinícola

Azienda Agricola Cozzo Mario está localizada nas colinas de Dogliani, na área de Langue, 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 trabalhando com vinhos há cinco gerações. Atualmente, Mario, Gian Luca e Daniele selecionam as melhores uvas para produzir seus vinhos, entre eles a linha Podere Corte di Manzi, uma homenagem aos primeiros vinicultores de 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 a 450 metros acima do nível do mar.