

La Costa

ETTARI VITATI
12

METODO DI COLTIVAZIONE
LOTTA INTEGRATA

NUMERO BOTTIGLIE
50.000

● **DISTRIBUZIONE**

I 12 ettari di vigneto comprendono varietà assai diversificate, ma il suolo calcareo, ricco di minerali, riesce a dare un'impronta comune ai vini esaltando profumi, sapidità e freschezza. Le importanti escursioni termiche che caratterizzano il microclima del parco sono un elemento chiave per ottenere vini che sappiano esprimere finezza ed eleganza. Qui lo scheletro importante e la presenza di roccia affiorante esprimono talvolta condizioni di aridità e sono la causa di una vegetazione particolare, di una viticoltura non certo vigorosa e di rese/pianta molto basse (1 Kg/pianta, 40 Hl/ha) a favore della concentrazione dei vini.



“Il suolo calcareo, ricco di minerali, riesce a dare un'impronta comune ai vini esaltando profumi, sapidità e freschezza.”



san giobbe



**“INCREDIBOLL”
METODO CLASSICO EXTRA BRUT**

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Riesling Italico e Renano

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio, presa di spuma con metodo classico, affinamento sui lieviti per 24 mesi.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



**“BRIGANTE BIANCO”
TERRE LARIANE IGT**

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Chardonnay, Manzoni bianco, Veronese

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio, breve affinamento in vasca di cemento.

Produzione

8.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**“SOLESTA”
TERRE LARIANE IGT**

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Riesling Renano, Manzoni bianco

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio, 12 mesi in barriques e tonneaux, di primo e secondo passaggio, un anno circa di bottiglia.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (microgranina di sughero)



**“BRIGANTE ROSSO”
TERRE LARIANE IGT**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Merlot, Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio, affinamento per 12 mesi, parte in vasca di cemento e parte in tina grande di rovere.

Produzione

7.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**“SAN GIOBBE”
TERRE LARIANE IGT**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio, affinamento in tine di rovere e in tonneaux per 12 mesi, un anno circa di bottiglia.

Produzione

7.200 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**“SAN GIOBBE”
TERRE LARIANE IGT SELEZIONE MUNEDA**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in acciaio, 16 giorni di macerazione sulle bucce e affinamento in tonneaux di primo passaggio.

Produzione

1.200 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero

**“SERIZ”
TERRE LARIANE IGT****Tipologia**

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Merlot, Syrah

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio, affinamento per 12 mesi in barriques e tonneaux, di primo e secondo passaggio.

Produzione

6.300 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero

**“FORTEZZA”
TERRE LARIANE IGT****Tipologia**

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Merlot

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in acciaio e affinamento in barrique di primo passaggio per circa 15 mesi.

Produzione

750 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tappo tecnico Nomacorc Bio select

**“CALIDO” VINO DOLCE ROSSO PASSITO**

100% MOSCATO ROSSO”

Tipologia

Vino Dolce

Uve col quale è fatto

Moscato Rosso

Vinificazione e affinamento

Pressatura e fermentazione a temperature molto basse, per ottenere un residuo zuccherino di 100 g/L. Affinato 8 mesi in piccole barrique.

Produzione

1.000 bottiglie

Formato Vendita

375 ml

Tappo

Sughero