



LA COSTA

Perego (LC)

I vini La Costa nascono in vigne terrazzate, in un anfiteatro naturale. I vini sono elevati in legno di piccole e grandi dimensioni, assemblati con sensibilità in vasche di cemento e affinati in bottiglia per parecchi mesi. Un lavoro manuale, artigianale e di passione.



NUMERO BOTTIGLIE

35.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

12



"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

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