



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

PRODOTTI



"BRIGANTE BIANCO"
TERRE LARIANE IGT

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale e' fatto
Chardonnay, Manzoni bianco, Verdesè

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 e' fatto
Riesling Renano, Manzoni bianco

Vinificazione e affinamento
Vinificazione in acciaio e in tina di acciaio da 20 hl per un anno, affinamento in vasche di cemento e 6 mesi in bottiglia.

Produzione
4.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



"BRIGANTE ROSSO"
TERRE LARIANE IGT

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale e' fatto
Merlot

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"
VINO DA TAVOLA

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale e' fatto
Pinot Nero

Vinificazione e affinamento
Vinificazione e affinamento in acciaio e in tine di rovere per 12 mesi, 2 mesi in vasca di cemento.

Produzione
7.200 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



"SERIZ"
TERRE LARIANE IGT

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale e' fatto
Merlot, Syrah

Vinificazione e affinamento
Vinificazione e affinamento in acciaio e in botti da 20 hl, barriques e tonneau per 12 mesi, 4 mesi in vasca di cemento.

Produzione
4.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



"CALIDO" VINO DOLCE
ROSSO PASSITO
100% MOSCATO ROSSO"

Tipologia
Vino Dolce
Uve col quale e' fatto
Moscatto 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