



COSTA CATTERINA

WINE & ROOMS

COSTA CATTERINA - I VINI

Roero D.O.C.G.

Il Roero é un vino ottenuto da uve nebbiolo in purezza, orgoglio del territorio del Roero che si contraddistingue per la sua finezza ed eleganza. E' uno dei piu' antichi vitigni a bacca nera del Piemonte.

SCHEMA TECNICA

- **Classificazione:** denominazione origine controllata e garantita (D.O.C.G.)
- **Tipo di vino:** rosso fermo da invecchiamento
- **Vitigno:** 100% nebbiolo
- **Colore:** rosso rubino con riflessi granata.
- **Profumo:** intenso, delicato con sentori di frutti di bosco, lamponi, ciliegie sottospirito, liquirizia, spezie.
- **Sapore:** persistente, corposo, intenso, tannico.
- **Temperatura di servizio:** 16-18° C
- **Abbinamento:** carni rosse, formaggi stagionati, selvaggina.
- **Affinamento:** legno, imbottigliamento dopo 3 anni dalla vendemmia.
- **Formato bottiglia:** 0,75 cl.; 3 l.
- **Gradazione alcolica:** 14% (puo' variare leggermente in base alle annate)

Vinificazione: dopo un periodo di fermentazione alcolica in vasche di acciaio per circa 1 mese, il vino viene messo in botti grandi di legno da 30 hl. per 36 mesi. Dopo essere stato imbottigliato il vino fa un invecchiamento in bottiglia di 6 mesi.



Azienda Agricola Costa Catterina di Coscia Antonio

Via Castellinaldo, 14 - 12050 Castagnito (CN)

Tel. +39 0173 21.34.03 - info@costacatterina.com - www.costacatterina.com

P.IVA 02911150049 - REA CN - 246732



COSTA CATTERINA

WINE & ROOMS

COSTA CATTERINA - I VINI

Roero D.O.C.G.

CARATTERISTICHE DELLA VIGNA

- **Area di produzione:** comune di Castellinaldo, Castagnito
- **Altezza:** 350 slm.
- **Esposizione vigne:** sud
- **Anno impianto:** 1980
- **Ceppi per ettaro:** 2500
- **Tipo di allevamento:** guyot tradizionale
- **Resa per ettaro:** 80 quintali ad ettaro
- **Terreno:** sabbioso e calcareo



Azienda Agricola Costa Catterina di Coscia Antonio

Via Castellinaldo, 14 - 12050 Castagnito (CN)

Tel. +39 0173 21.34.03 - info@costacatterina.com - www.costacatterina.com

P.IVA 02911150049 - REA CN - 246732