Costabosco

BIANCO MACERATO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2024
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Emilia Romagna
Vitigno: Malvasia di Candia
Suolo: Limoso argilloso
Estensione del vigneto: 6 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 25 anni
Produzione media per ha: 60 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 20 giorni in tini di acciaio inox. Affinamento in parte botti di legno da 40 hl, in parte in tini di acciaio inox per un anno.
Solforosa totale: n.d.
Bottiglie prodotte: 10.540

PRODUTTORE

LA STOPPA
Elena Pantaleoni

PERCHÉ

Costabosco di La Stoppa è un bianco macerato ottenuto dalle piante coltivate tra il fianco della collina e il bosco, dove le uve maturano più lentamente. Dai 10 ai 30 giorni di macerazione e affinamento tra acciaio e botti grandi. Un vino fresco e aromatico, con note di erbe, agrumi e fiori secchi, dal sorso slanciato.

QUANDO

Quando cercate il respiro lento del bosco e tutto quello che vedete intorno a voi è il grigio dell'asfalto, stappate una bottiglia di Costabosco. Un bianco macerato che porta con sé l'ombra della collina e il profumo dei fiori secchi, capace di restituirvi un sorso di libertà. Forse vi darà il coraggio di mollare la città per cercare la pace della natura!

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it