

LINDIN

Colli Tortonesi Rosso DOC

Il vino è dedicato a Linda, la più piccola della famiglia, nata nella primavera successiva alla prima vendemmia.

Zona di produzione: le uve provengono esclusivamente dalla vigna di proprietà denominata "Vedra" in Castellania (altitudine 400 m.), in terreno calcareo-argilloso ricco di marne di Sant'Agata. Il più nobile dei vitigni piemontesi trova in questo luogo un ambiente favorevole per esprimere tutte le sue doti proprio per le affinità con le colline langarole.

Uve: Nebbiolo in purezza.

Vendemmia: prestando particolare attenzione al raggiungimento della maturazione ottimale, le uve sono selezionate e raccolte a mano in cassette da 18-20 kg.

Tecniche di vinificazione: dopo la pigia-diraspatura la fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata e la macerazione viene condotta per circa 20 giorni con delicati rimontaggi manuali e follature. Dopo la svinatura ed un primo travaso il vino passa in tonneau di rovere francese ove avviene la fermentazione malolattica.

Affinamento: il vino matura in tonneau per un periodo di 18 mesi, per poi affinarsi ulteriormente in bottiglia per un periodo minimo di 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino di grande intensità.

Profumo: fine ed intenso; il vino evidenzia note di viola, frutti rossi, spezie dolci e un intenso profumo di cacao.

Gusto: delicato, armonico, con un tannino dolce in progressiva evoluzione.

Consigli per una degustazione ottimale: alla temperatura di 18°C in ampi calici di cristallo.

Abbinamenti gastronomici: carni rosse e bianche, funghi paste ripiene e altri primi piatti classici della cucina piemontese, formaggi stagionati.

Vigne Marina Coppi 2016©
di Francesco Bellocchio

Via Sant'Andrea, 5 - 15051 Castellania (AL)
Piemonte - Italy
tel / fax +39 0131 837089

info@vignemarinaoppi.com
vignemarinaoppi.com

C

VIGNE MARINA COPPI

