

# MARINE

## Colli Tortonesi Favorita DOC

*Il vino è dedicato alle due Marina della famiglia: Marina Coppi la nonna e la nipote Marina Bellocchio nata alla vigilia della prima vendemmia.*

**Zona di produzione:** le uve provengono dalla vigna del "Gabetto" a pochi passi dal paese di Castellania e da un vecchia vigna in località "Madonnina", vicino a Carezzano.

**Uve:** Favorita in purezza.

**Vendemmia:** le uve sono raccolte a mano, in cassetta, nelle ore più fresche del mattino per preservarne gli aromi varietali.

**Tecniche di vinificazione:** pressatura soffice delle uve intere e sfecciatura del mosto a freddo; la fermentazione alcolica si svolge lentamente ad una temperatura di circa 15°C. Ultimata la fermentazione il vino viene travasato e non svolge la fermentazione malolattica.

**Affinamento:** il vino matura per circa 6 mesi sulle proprie fecce nobili, in vasche di acciaio a temperatura controllata, e si arricchisce di profumi e struttura grazie al bâtonnage manuale. Imbottigliato nel mese di luglio, si affina ulteriormente per un periodo minimo di 6 mesi.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** giallo paglierino carico.

**Profumo:** fine ed intenso, di grande personalità con netti richiami di mela renetta, pesca ed erbe di campo.

**Gusto:** pieno, rotondo ed equilibrato, morbido e di grande persistenza gusto olfattiva.

**Consigli per una degustazione ottimale:** 12°C.

**Abbinamenti gastronomici:** risotti, primi piatti a base di pesce, crostacei, acciughe fritte al Montebore, ottimo anche con verdure ripiene, frittate di "vertis", e formaggi caprini.

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

