



Tradizione

Conte Vistarino Winery

CONTE VISTARINO

Tenuta di Rocca de' Giorgi

Costiolo

OLTREPO' PAVESE
DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA
SANGUE DI GIUDA

Annata: 2013

Enologo: Giacomo Barbero
Alberto Musatti

Vitigno: Croatina, Uva rara

Caratteristiche:
giovane ●○○○○○ affinato
leggero ●○○○○○ di corpo
dolce ●○○○○○ secco
no legno ●○○○○○ legno

Area Origine: Rocca de' Giorgi

Alcool: 7 %

Abbinamenti: Vino da dessert , frutta come
fragole e pesche e come
dissetante aperitivo.

Note dell'Enologo:

Colore: rosso rubino intenso.

Aroma: ricco, delicatamente aromatico,
dall'approccio immediato, con tipico sentore
floreale.

Sapore: amabile, elegante, morbido con perfetto
equilibrio tra acidità e naturale dolcezza. Di buona
aromaticità sorprende per la corrispondenza naso-
palato.

Zucchero residuo: 100 g/l.

Temperatura di servizio: 8-10 ° C.

Conservazione: 2 anni.

Tappo: Sughero.

Il Vigneto:

Il Costiolo è la sommità di una collina. In questo vigneto dalla perfetta esposizione vengono coltivate le uve che producono il nostro classico vino da dessert. Il terreno è composto da limo (43%), argilla (32%) e sabbia (25%). La resa media non supera ma il 7500 kg di uva per ettaro.

La Differenza è.....

Costiolo è un vino delicatamente dolce in cui gli zuccheri maturati dal sole vengono domati dalla naturale acidità e dal tipico sentore floreale. Celebrato vino da dessert accompagna anche la frutta fresca e disseta nella stagione estiva.

