



Masot Riserva IGT (2006) La Costa - IT



Scheda Tecnica di degustazione

ZONA DI PRODUZIONE : Colline di Sarcedo (VI)

VITIGNO: Merlot 100%

ETÀ DELLE VIGNE : 8 anni 70%, 30 anni 30%

VINIFICAZIONE : il Masot Riserva la Costa si ottiene dalle migliori uve merlot del comprensorio DOC di Breganze. I vigneti, vengono coltivati a Guyot con una densità di 5000 piante per ettaro, su terreni tufici e vulcanici. La raccolta e la macerazione, a temperatura naturale con follatura della vinaccia, vengono eseguite a mano. La passitura di un mese in cassetine dona al vino la sua prima nota caratteristica di eleganza, affinata successivamente da un periodo di maturazione di 24 mesi in tonneau di rovere francese. Un'ulteriore maturazione di 6 mesi in fusti di acciaio, ed un riposo, dopo l'imbottigliamento, di almeno altri 4 mesi in ambiente a temperatura controllata, rendono questo vino unico ed inimitabile.

FILTRAZIONI : Non filtrato

DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

ABBINAMENTI : Selvaggina e cacciagione

TENORE ALCOLICO : 14,5 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 18°

Masot Riserva I.G.T. (2006) Azienda Agricola La Costa

La zona pedemontana vicentina ricca di colline di origine vulcanica è sicuramente una delle zone più favorevoli alla produzione di vini da uve bacca rossa. Da decenni le zone collinari di Sarcedo ospitano vitigni internazionali quali Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah trovando un ambiente molto favorevole alla loro coltivazione. Il Merlot è il vitigno più aristocratico che necessita di più attenzione rispetto ad altri, le correnti collinari, la migliore esposizione alla luce fanno sì che la vite trovi le migliori condizioni per regalare prodotti interessanti. L'azienda Costa accosta le peculiarità collinari alla filosofia di un'agricoltura integrata atta a salvaguardare prima l'ambiente ma soprattutto il prodotto finale. L'intuizione che riserva di donare decisamente delle piccole emozioni e il lungo appassimento a cui vengono sottoposte le uve con cui viene creato questo vino.

Il **Masot Riserva** si presenta con un colore granato già a dimostrare la nobiltà del vino. A conferma di ciò sono i profumi di gudron, idrocarburi e cuoio che sprigiona subito. Poco dopo il vino si apre a aromi di frutta sotto spirito, carruba e tabacco secco. In bocca è austero e fine ed elegante. Molto morbido e caldo l'attacco che avvolge il palato che ci lascia con una scia molto speziata.

Cantina La Costa
Azienda Agricola Certificata Biologica



Punto Vendita e Degustazione
VILLA ENRICO
Via Bordalucchi,3
Fara Vicentino (VI) - Italy
www.cantinalacosta.com
info@cantinalacosta.it



L'Azienda La Costa sostiene il Centro Diurno "Casa Enrico" per ragazzi diversamente abili gestito dall'Associazione "Filo di Seta - Onlus" di Fara Vicentino (VI)
www.filodiseta.org