



Masot DOC (2007) La Costa - IT



Scheda Tecnica di degustazione

ZONA DI PRODUZIONE : Colline di Sarcedo (VI)

VITIGNO: Merlot 100%

ETÀ DELLE VIGNE : 8 anni

VINIFICAZIONE : Vino di grande personalità, il Masot La Costa è ottenuto dalla raccolta delle migliori uve merlot dell'area DOC Breganze.

I vigneti, situati nelle colline di Sarcedo in località Costa, vengono allevati a Guyot con una densità di 5000 piante per ettaro, su terreni tufici e vulcanici. La macerazione, a temperatura naturale con follatura delle vinacce eseguita a mano, avviene in tini di rovere di Slavonia da 40 ettolitri.

Il vino viene fatto poi affinare in tonneau di rovere francese da 5/7 ettolitri per circa 12 mesi. Prima di essere commercializzato, il Masot riposa per ulteriori 4 mesi in bottiglia.

FILTRAZIONI : Non filtrato

DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

ABBINAMENTI : Carni rosse alla brace, caccagione

TENORE ALCOLICO : 14,5 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 18°

Masot D.O.C. (2007) 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 Cabernet Franc 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. Quindi ecco che il vino acquista tratti caratteriali notevoli.

Il **Masot** si rivela subito con un vestito rubino profondo ed intenso. Profumi sono intensi e netti di spezie regalati dalle affinamento che spaziano dal tabacco dolce al caffè. Si avvertono anche sensazioni fruttate di confettura di mora e lamponi con evidenti aromi balsamici. Al palato è elegante e snello di buona beva.

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