

DINO LIMITI



COSTA ROTONDA 2024

Tipologia: Igt Lazio – Bianco

Vitigni: Sauvignon 100%.

Terreno: Vulcanico, permeabile, drenante.

Vigneti: Cordone speronato.

Vendemmia: Ultimi giorni di agosto.

Fermentazione alcolica: In acciaio inox per 20 giorni.

Fermentazione malolattica: Parzialmente svolta.

Affinamento: In vasche di acciaio e poi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Giallo dorato.

Profumo: Delicate note fruttate di mela e agrumi e piacevoli sentori di erbe aromatiche.

Gusto: Morbido e di grande carattere.

Dati analitici:

Grado alcolico: 12,50% vol.

Abbinamenti gastronomici: Freschezza e sapidità lo rendono un ottimo abbinamento con piatti delicati di pesce e carni bianche e formaggi.

STAMPA:

COSTA ROTONDA 2022 ha ottenuto un punteggio di 90/100 nell'annuario dei MIGLIORI VINI ITALIANI 2024 di Luca Maroni, dimostrandosi così un VINO D'ECCELLENZA del Lazio.

COSTA ROTONDA 2019 in BIBENDA 2021 ha ottenuto 4 grappoli.

AZIENDA AGRICOLA DINO LIMITI

Sede: Corso Vittoria Colonna n.170 – Cantina: Via S.Vincenzo de' Paoli n.5
00047 Marino (Roma) - ITALY

Tel.: +39 06 9385051 – Mobile: + 39 347 6198635

<https://www.dinolimiti.it>

Email: dino.limiti@gmail.com