

DINO LIMITI



COSTA ROTONDA 2025

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 d'acciaio e poi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Giallo dorato.

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

Sapore: Morbido e di grande volume.

Temperatura di servizio: Servire a 18° in ampi calici per vini bianchi strutturati.

Dati analitici:

Gradazione alcolica: 14,50% vol.

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

STAMPA:

THE WINEHUNTER AWARD 2025

Costa Rotonda 2023 è stato assegnato riconoscimento AWARD ROSSO.

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

AZIENDA AGRICOLA DINO LIMITI

Company: Corso Vittoria Colonna n.170 – Wine Cellar: 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