

DINO LIMITI



COSTA ROTONDA 2022

Tipologia: Igt Lazio – Bianco

Vitigni: Sauvignon 100%.

Terreno: Vulcanico, permeabile, asciutto.

Vigneti: Cordone speronato.

Raccolta: Primi giorni di Settembre.

Fermentazione alcolica: In acciaio inox per 20 giorni.

Fermentazione malolattica: Parzialmente.

Affinamento: In vasche di acciaio e successivamente in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Giallo paglierino.

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

Gusto: Morbido con grande volume.

Dati analitici:

Alcool: 14,50% vol.

Abbinamenti gastronomici: Freschezza e sapidità ne fanno un ottimo abbinamento a piatti delicati di pesce e a carni bianche e a formaggi.

COSTA ROTONDA 2022 ha ottenuto nell'annuario dei MIGLIORI VINI ITALIANI 2024 di Luca Maroni un punteggio di 90/100 risultando così VINO D'ECCELLENZA della regione 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 – Cell.: + 39 347 6198635

<https://www.dinolimiti.it>

Email: dino.limiti@gmail.com