



# LA COSTA

Perego (LC)

I vini La Costa nascono in vigne terrazzate, in un anfiteatro naturale. I vini sono elevati in legno di piccole e grandi dimensioni, assemblati con sensibilità in vasche di cemento e affinati in bottiglia per parecchi mesi. Un lavoro manuale, artigianale e di passione.



## NUMERO BOTTIGLIE

35.000

## METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

## ETTARI VITATI

12



"INCREDIBOLL"  
METODO CLASSICO  
EXTRA BRUT

**Tipologia**

Spumante Metodo Classico

**Uve col quale è fatto**

Riesling Italico e Renano

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in acciaio, presa di spuma con metodo classico, affinamento sui lieviti per 24 mesi.

**Produzione**

3.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero a fungo



"BRIGANTE BIANCO"  
TERRE LARIANE IGT

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Chardonnay, Manzoni bianco, Veronese

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in acciaio, breve affinamento in vasca di cemento.

**Produzione**

8.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"SOLESTA"  
TERRE LARIANE IGT

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Riesling Renano, Manzoni bianco

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in acciaio, 12 mesi in barriques e tonneaux, di primo e secondo passaggio, un anno circa di bottiglia.

**Produzione**

4.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"BRIGANTE ROSSO"  
TERRE LARIANE IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Merlot, Pinot Nero

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in acciaio, affinamento per 12 mesi, parte in vasca di cemento e parte in tina grande di rovere.

**Produzione**

7.500 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"SAN GIOBBE"  
TERRE LARIANE IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Pinot Nero

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in acciaio, affinamento in tine di rovere e in tonneaux per 12 mesi, un anno circa di bottiglia.

**Produzione**

7.200 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"SAN GIOBBE"  
TERRE LARIANE IGT  
SELEZIONE MUNEDA

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Pinot Nero

**Vinificazione e affinamento**

Vinificazione in acciaio, 16 giorni di macerazione sulle bucce e affinamento in tonneaux di primo passaggio.

**Produzione**

1.200 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"SERIZ"  
TERRE LARIANE IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Merlot, Syrah

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in acciaio, affinamento per 12 mesi in barriques e tonneaux, di primo e secondo passaggio.

**Produzione**

6.300 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"FORTEZZA"  
TERRE LARIANE IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Merlot

**Vinificazione e affinamento**

Vinificazione in acciaio e affinamento in barrique di primo passaggio per circa 15 mesi.

**Produzione**

750 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tappo tecnico Nomacorc Bio select



"CALIDO" VINO DOLCE  
ROSSO PASSITO  
100% MOSCATO ROSSO"

**Tipologia**

Vino Dolce

**Uve col quale è fatto**

Moscato Rosso

**Vinificazione e affinamento**

Pressatura e fermentazione a temperature molto basse, per ottenere un residuo zuccherino di 100 g/l. Affinato 8 mesi in piccole barrique.

**Produzione**

1.000 bottiglie

**Formato Vendita**

375 ml

**Tappo**

Sughero