



TENUTA DUECORTI

Monforte d'Alba (CN), ITALIA

Dolcetto D'Alba

Denominazione di Origine Controllata



DENOMINAZIONE: Dolcetto d'Alba DOC

VITIGNI: 100% Dolcetto

ZONA DI PRODUZIONE: Monforte d'Alba (CN)

REGIONE: Piemonte

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

SESTO D'IMPIANTO: 2,80 m x 0,80 m

PRODUZIONE PER HA: 6000 kg

NUMERO DI BOTTIGLIE: 5.000

VINIFICAZIONE: macerazione e fermentazione di 10-12 giorni con leggere follature e rimontaggi, in tini d'acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO: prima in acciaio e poi in bottiglia.

GRADI ALCOLICI: 12 - 14 %

COLORE: rosso rubino intenso.

PROFUMI: intenso, note di frutti di bosco rossi insieme a susine, rose e peonie con un finale speziato di pepe rosa.

SAPORE: vino di vivace freschezza, di solida struttura con tannini vibranti di piacevole persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16 °C



COSTA

TENUTE





TENUTA DUECORTI

Monforte d'Alba (CN), ITALIA

Nebbiolo D'Alba

Denominazione di Origine Controllata



DENOMINAZIONE: Nebbiolo d'Alba DOC

VITIGNI: 100% Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE: Monforte d'Alba (CN)

REGIONE: Piemonte

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot doppio capovolto.

SESTO D'IMPIANTO: 2,80 m x 1,00 m

PRODUZIONE PER HA: 6.000 kg

NUMERO BOTTIGLIE: 5.000

VINIFICAZIONE: in tini d'acciaio, a temperatura controllata, con rimontaggi e leggere follature.

AFFINAMENTO: 80% in acciaio; 20% in tonneau di rovere per circa 6-8 mesi.

GRADI ALCOLICI: 13 - 14,5 %

COLORE: Rosso rubino limpido e lucente.

PROFUMI: floreale e fruttato, rosa canina, viola e frutti di bosco rossi, in chiusura sentori di liquerizia.

SAPORE: pieno con piacevole tannino. Anche al sorso si ritrovano i sentori freschi di frutti di bosco come il ribes rosso. Lascia il palato pulito ed asciutto.

Buona persistenza gustolfattiva

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C



COSTA
TENUTE





TENUTA DUECORTI

Monforte d'Alba (CN), ITALIA

Langhe Rosso

Denominazione di Origine Controllata



DENOMINAZIONE: Langhe Rosso DOC

VITIGNI: 80% Nebbiolo e Barbera

ZONA DI PRODUZIONE: Castiglione Falletto, Monforte d'Alba (CN).

REGIONE: Piemonte

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot doppio capovolto.

SESTO D'IMPIANTO: 2,50 m x 0,8 m

PRODUZIONE PER HA: 7.500 kg

NUMERO DIBOTTIGLIE: 4.000

VINIFICAZIONE: in tini d'acciaio, a temperatura controllata, con follature.

AFFINAMENTO: in botti grandi di rovere per minimo 12 mesi.

GRADI ALCOLICI: 13,5 - 14,5 %

COLORE : Rosso intenso.

PROFUMI: note di frutti di bosco, con un finale leggermente speziato, derivante dall'affinamento in legno.

SAPORE: è al palato che questo vino offre il meglio di sé, con uno spettro di sapori che parte dalle note fruttate tipiche del Barbera, per chiudere con l'eleganza ed i tannini decisi del Nebbiolo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C



COSTA
TENUTE





TENUTA DUECORTI

Monforte d'Alba (CN), ITALIA

Barbaresco

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



DENOMINAZIONE: Barbaresco DOCG

VITIGNI: 100% Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE: Neive (CN)

REGIONE: Piemonte

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot doppio capovolto.

SESTO D'IMPIANTO: 2,50 m x 0,8 m

PRODUZIONE PER HA: 6.500 kg

NUMERO DI BOTTIGLIE: 4.500

VINIFICAZIONE: fermentazione alcolica in tini d'acciaio per 20-25 giorni, a temperatura controllata, con follature. Poi fermentazione malolattica svolta in legno.

AFFINAMENTO: in grandi botti di rovere, per minimo 24 mesi.

GRADI ALCOLICI: 14,0 - 14,5 %

COLORE: Rosso intenso e brillante.

PROFUMI: Al naso è ricco e inebriante, con sentori di frutti dibosco, viole e spezie.

SAPORE: imbrocchiato è potente, morbido, perfettamente definito. I tannini sono eleganti e il finale è lungo e dolce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C



COSTA
TENUTE





TENUTA DUECORTI

Monforte d'Alba (CN), ITALIA

Barolo

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



DENOMINAZIONE: Barolo DOCG

VITIGNI: 100% Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE: Monforte d'Alba (CN)

REGIONE: Piemonte

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot doppio capovolto.

SESTO D'IMPIANTO: 2,80 m x 1,00 m

PRODUZIONE PER HA: 4.500 kg

NUMERO BOTTIGLIE: 12.000

VINIFICAZIONE: cernita manuale prima sul grappolo e poi sull'acino. Vinificazione in tini d'acciaio a temperatura controllata. Macerazione e fermentazione di 18-22 giorni accompagnata da rimontaggi, follature e delestage. La fermentazione malolattica viene svolta in legno di rovere francese dove poi permane per il periodo di affinamento.

AFFINAMENTO: in tonneaux di rovere francese per un minimo di 3 anni.

GRADI ALCOLICI: 13,5 - 14,5 %

COLORE: rosso rubino, con unghia granato.

PROFUMI: intenso e complesso, è elegante con note di frutti di bosco neri come more, mirtilli e prugne. Poi si fanno avanti note di china e liquerizia insieme a note di humus e note eteree, di ceralacca. In chiusura note tostate.

SAPORE: Intenso e complesso. Tannino elegante e vellutato, con grande persistenza gustolfattiva. Un Barolo di immediata fruizione che ben lascia immaginare la sua evoluzione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C



COSTA

TENUTE





TENUTA DUECORTI

Monforte d'Alba (CN), ITALIA

Barolo Castelletto

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



DENOMINAZIONE: Barolo DOCG

VITIGNI: 100% Nebbiolo

CRU: Castelletto

ZONA DI PRODUZIONE: Monforte d'Alba (CN)

REGIONE: Piemonte

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot doppio capovolto.

SESTO D'IMPIANTO: 2,80 m x 1,0 m

PRODUZIONE PER HA: 4.000 kg

NUMERO DI BOTTIGLIE: 2.500

VINIFICAZIONE: cernita manuale prima sul grappolo e poi sull'acino. Vinificazione in tini d'acciaio a temperatura controllata. Macerazione e fermentazione di circa 20 giorni accompagnata da rimontaggi, follature e delestage. La fermentazione malolattica viene svolta in legno di rovere francese dove poi permane per il periodo di affinamento.

AFFINAMENTO: in tonneau di rovere francese per un minimo di 3 anni e poi almeno 12 mesi in bottiglia.

GRADI ALCOLICI: 14,0 - 14,5 %

COLORE: rosso rubino, con unghia granato.

PROFUMI: intenso e complesso, è elegante con note di frutti di bosco neri come more, mirtilli. Poi si fanno avanti note di china e liquerizia.

SAPORE: Intenso e complesso con tannini eleganti. Un Barolo di immediata fruizione che ben lascia immaginare la sua evoluzione. Perfetta la corrispondenza tra profumi e aromi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C



COSTA

TENUTE

