



Crisp, zesty and fresh

Le Coste

Romagna DOC Trebbiano

Il nome del vino deriva da un'espressione dialettale (Le Coste) che identifica il pendio collinare sul quale sorgono i vigneti dell'azienda.

The name of this wine originates from a local dialect expression (Le Coste) that refers to the slopes where the vineyards of the winery are located.

Varietà / Variety

Trebbiano

Alc. vol*

12%

Area di produzione / Production area

Colline romagnole / Romagna hills

Terreno / Soil

Medio impasto / Medium-textured soil

Note degustative / Tasting notes

Un vino leggero, fresco e fruttato, dal colore giallo tenue e limpido, con riflessi verdognoli.

Regala sentori fruttati di agrumi, come limone e cedro, e note di mela verde. In bocca gli stessi sapori si uniscono a una acidità equilibrata e una freschezza tipica del Trebbiano coltivato in questo territorio.

A light, fresh and zesty wine, with clear yellow color and green highlights. Aromas: citrus notes of lemon and citron with hints of green-apple. Similar flavors can be recognized while tasting the wine presenting a well-balanced acidity and a freshness typical of Trebbiano coming from this specific terroir.

Abbinamenti / Food pairing

Antipasti magri, zuppe della cucina locale, pasta alle verdure, insalate di gamberetti, sformati di verdure, pesce fritto, coda di rospo con insalata di riso nero.

Servire a 12° C.

Hors d'oeuvres, hand-made pasta, vegetables (in a soup or baked), shrimp salad, pan fried fish served with rice. Serve at 12° C.

*Il grado alcolico può variare in base alle annate. *The alcohol level may vary based on the vintage.

