



COZZO MARIO
DA A
LANGHE

ROSSO

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA

COUNTACH

Cozzo & Mario

LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

COUNTACH

IT

VITIGNO: Syrah
ALTITUDINE: 470 m.s.l.m.
ESPOSIZIONE: sud
COMPOSIZIONE DEL TERRENO: argilla e calcare

COLORE: rosso rubino
PROFUMO: molto intenso, dominato da aromi speziati e
con sentori di more di rovo, amarene mature, cuoio e pelliccia
SAPORE: morbido, caldo, dotato di grande struttura tannica

ABBINAMENTI: carni rosse in umido o brasate, cacciagione, formaggi semiduri

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°-20° C

EN

GRAPE-VARIETY: Syrah
ALTITUDE: 470 m.
FACING: South
SOIL COMPOSITION: clay and limestone

COLOUR: Ruby red
NOSE: Very intense and dominated by spicy aromas,
with hints of blackberries, ripe wild black cherries, leather and fur
TASTE: Soft and warm, with a great tannic structure

FOOD PAIRINGS: Stewed and braised red meats, game, semi-hard cheeses

SERVING TEMPERATURE: 18°-20° C

DE

REBSORTE: Syrah
HÖHE: 470 M.ü.M.
LAGE: Süd
ZUSAMMENSTELLUNG DES BODENS: Lehm und Kalk

FARBE: Rubinrot
DUFT: sehr intensiv, mit vorherrschenden würzigen Aromen
und mit Noten von Brombeeren, reifen Sauerkirschen, Leder und Pelz
GESCHMACK: geschmeidig, gehaltvoll, mit einer großen Tannin-Struktur

VERZEHRTIPP: zu rotem, geschmortem oder gebratenem Fleisch, Wild und mittelharten Käsesorten

SERVIERTEMPERATUR: 18°-20° C