



DAL 1827

Gocce,
di vino e di vita attinte dalla profondità
delle tradizioni di questa terra.
Ritratti di sensazioni
dolci e vellutate
come acini,
forti e ruvide
come
radici
di
vite.



L'AZIENDA THE COMPANY DER BETRIEB

L'Azienda Agricola Cozzo Mario sorge sulle dolci colline di Dogliani, nelle Langhe, da sempre terra di grandi vini. La sede storica è la Cascina Lasagna, la cui costruzione risale al XVIII Secolo; negli ultimi anni è stata annessa la vicina Cascina Braida. Ad oggi la superficie vitata si estende per circa dodici ettari.



Der Winzereibetrieb Cozzo Mario erstreckt sich über die sanften Hügel von Dogliani in den Langhe, dem Land der großen Weine seit jeher. Sitz ist der geschichtsträchtige Gutshof Lasagna, der im 18. Jahrhundert erbaut wurde. In den letzten Jahren wurde auch der nahe Gutshof Braida angeschlossen. Heute reicht die mit Rebstöcken bepflanzte Fläche über etwa zwölf Hektar.



The Cozzo Mario wine farm stands on the gentle hills of the Langhe near Dogliani, a land of great wines since time immemorial. The historic nucleus of the estate remains Cascina Lasagna, a farmhouse dating back to the XVIII century, but with the addition in recent years of the nearby Cascina Braida, the estate vineyards now stretch out over around twelve hectares (30 acres).



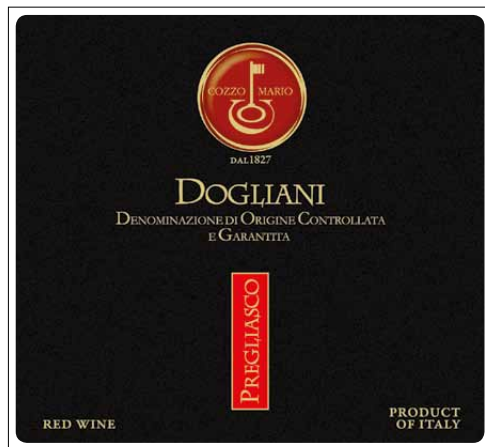
PREGLIASCO

DOGLIANI D.O.C.G.

Vitigno: Dolcetto
Esposizione: sud/sud-ovest
Anno di impianto: 1986
Portainnesto: piede franco
Colore: rosso rubino con intensi riflessi violacei
Profumo: intenso e ampio con sentori di sottobosco e amarena
Sapore: asciutto, morbido, fresco, di corpo, armonico
Abbinamenti: carni in umido o brasate, formaggi molli e semiduri

Grape-variety: Dolcetto
Facing: south/south-west
Year planted: 1986
Root stock: Piede Franco
Colour: ruby red with intense shades of violet
Nose: intense and extensive with a hint of wild berries and bitter cherries
Taste: dry, soft, fresh, full-bodied
Food Pairings: meat in stews or braised, soft or semi-hard cheeses

Rebsorte: Dolcetto
Lage: Süd / Südost
Jahr der Pflanzung: 1986
Pfropfreis: Piede Franco
Farbe: Rubinrot mit intensiv lila Reflexen
Duft: intensiv und offen, mit einem Unterton von Wald und Wildkirschen, aber auch einer blumigen Note
Geschmack: Trocken, weich, frisch, gehaltvoll, harmonisch
Verzehrtipp: gebratenem oder geschmortem Fleisch, Weichkäse und mittelharten Käsesorten



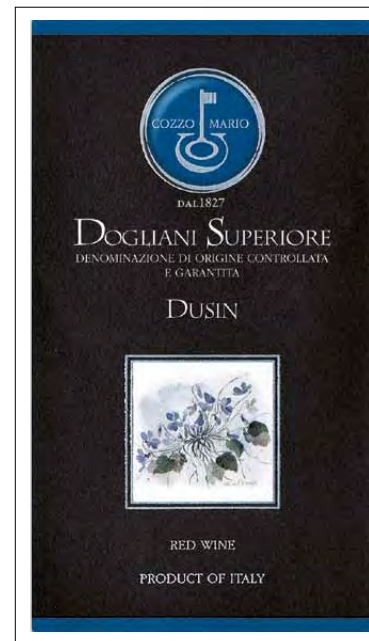
Vitigno: Dolcetto
Esposizione: sud-est
Anno di impianto: 1962
Portainnesto: Kober e S. O. 4
Colore: rosso rubino con riflessi violacei
Profumo: gradevolmente fruttato, con sentori di ciliegia e floreali
Sapore: asciutto, delicato, gradevolmente morbido, fresco, di discreto corpo, armonico
Abbinamenti: minestre, primi piatti ricchi di sapore, carni bianche, formaggi molli e semiduri

Grape-variety: Dolcetto
Facing: south-east
Year planted: 1962
Root stock: Kober and S. O. 4
Colour: ruby-red with purple highlights
Nose: winey, pleasantly fruity, with cherry and floral overtones
Taste: dry, delicate, nicely soft and fresh with plenty of body, well-balanced
Food Pairings: cold cuts, soups, strongly-flavoured pasta, white meat, and soft and semi-hard cheeses

Rebsorte: Dolcetto
Lage: Südost
Bepflanzungsjahr: 1962
Unterlage: Kober und S. O. 4
Farbe: Rubinrot mit lila Reflexen
Duft: wenig, angenehm fruchtig, mit einer Note von Kirschen und Blumen
Geschmack: trocken, lieblich, angenehm mild, frisch, nur diskret gehaltvoll, harmonisch
Verzehrtipp: zu Wurstwaren, Suppen, schmackhaften Vorspeisen, Geflügel, Weichkäse und mittelharten Käsesorten

DUSIN

DOGLIANI D.O.C.G. SUPERIORE



MADONNA DELLE GRAZIE

DOGLIANI D.O.C.G.



Vitigno: Dolcetto

Composizione del terreno: argilla e calcare

Colore: rosso rubino con sfumature violacee

Profumo: vinoso con sentori fruttati di ciliegia

Sapore: asciutto, morbido, fresco

Abbinamenti: salumi, minestre, carni bianche

Grape-variety: Dolcetto

Soil Composition: clay and limestone

Colour: ruby-red, with purple highlights

Nose: winy, with fruity cherry overtones

Taste: dry, supple and fresh

Food Pairings: cold cuts, soups, white meat

Rebsorte: Dolcetto

Bodenbeschaffenheit: Lehm und Kalk

Farbe: Rubinrot mit violetten Nuancen

Duft: weinig mit fruchtigen Noten von Kirschen

Geschmack: trocken, geschmeidig, frish

Verzehrtipp: zu Quurstwaren, Suppen und Geflügel

Vitigno: Freisa

Esposizione: sud

Anno di impianto: 1988

Portainnesto: Paulsen

Colore: rosso rubino

Profumo: delicato, che ricorda il lampone e la rosa

Sapore: morbido, fresco, armonico

Abbinamenti: salumi, primi piatti, bagna cauda, carni bianche e formaggi semiduri

Grape-variety: Freisa

Facing: south

Year planted: 1988

Root stock: Paulsen

Colour: Ruby red

Nose: delicate, with a hint of raspberries and roses

Taste: soft, fresh and well-balanced

Food Pairings: cold cuts, pasta, bagna cauda (an anchovy, oil and garlic vegetable dip), white meats and semi-hard cheeses

Rebsorte: Freisa

Lage: Süd

Bepflanzungsjahr: 1988

Unterlage: Paulsen

Farbe: Rubinrot

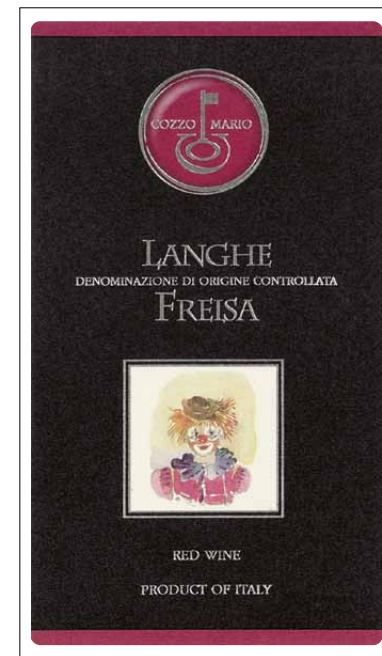
Duft: lieblich, erinnert an Himbeeren und Rosen

Geschmack: geschmeidig, frisch, harmonisch

Verzehrtipp: zu Wurstwaren, Vorspeisen, "bagna cauda" (typisches regionales Gericht auf Knoblauchbasis), Geflügel und mittelharten Käsesorten

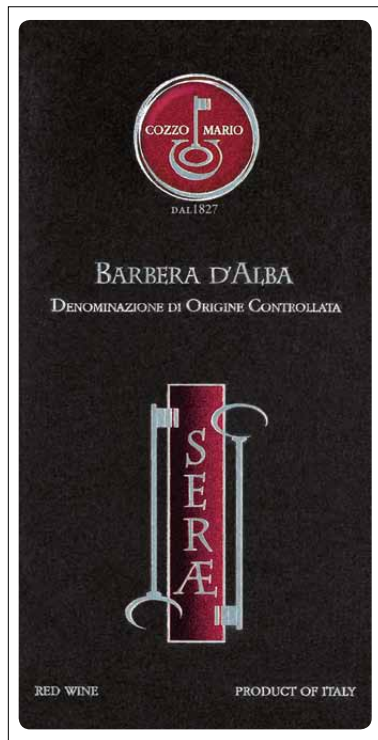
FREISA

LANGHE D.O.C.



SERÆ

BARBERA D'ALBA D.O.C.



Vitigno: Barbera
Esposizione: sud-ovest
Colore: rosso rubino intensi, con sfumature granata.
Profumo: forti sensazioni di amarene, marasche e ciliegie sotto spirito
Sapore: caldo armonico, con un'ottima persistenza di frutta matura
Abbinamenti: secondi piatti a base di stufato, brasato o arrosto, formaggi semiduri

Grape-variety: Barbera
Facing: south-west
Colour: deep ruby-red with shades of garnet
Nose: strong hints of cherries: wild black, marasca and in alcohol
Taste: warm and harmonious, with nicely-lasting ripe fruit
Food Pairings: stewed, braised and roast meats, semi-hard cheeses

Rebsorte: Barbera
Lage: Südwest
Bodenbeschaffenheit: blauer Mergel und Tuff
Farbe: intensiv Rubinrot mit granatfarbenen Nuancen
Duft: starker Eindruck nach Amarellen, Sauerkirschen und nach eingelegten Kirschen
Geschmack: warm harmonisch, im Abgang optimal nach reifen Früchten schmeckend
Serviovorschlag: Fleischgerichte, Ragout, Schmorbraten, Braten und halbharte Käsesorten

Vitigno: Barbera

Colore: rosso rubino con sfumature violacee
Profumo: vinoso con sentori fruttati di ciliegia
Sapore: asciutto, morbido, fresco

Abbinamenti: salumi, minestre, carni bianche

Grape-variety: Barbera

Colour: ruby red with garnet hues
Nose: floral and fruity aromas of marasca and wild black cherries
Taste: warm and round

Food Pairings: pasta with rich sauces, meat-based main courses and cheese

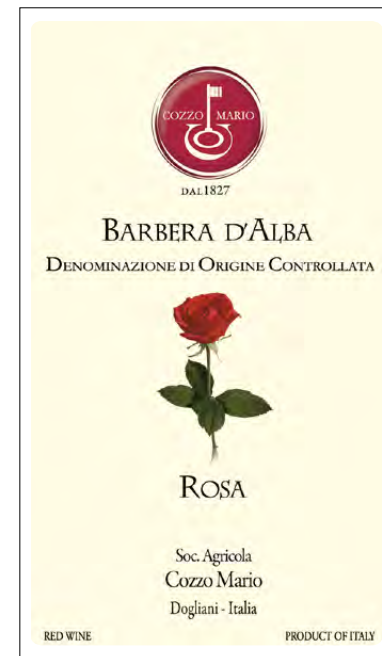
Rebsorte: Barbera

Farbe: Rubinrot mit granatroten Nuancen
Duft: blumiger und fruchtiger Eindruck nach Amarena- und Sauerkirsche
Geschmack: warm und harmonisch

Verzehrtipp: würzige Reis- und Nudelgerichte, Fleisch- und Käsegerichte

ROSA

BARBERA D'ALBA D.O.C.



SURÌ MESDÌ

LANGHE D.O.C. NEBBIOLO



Vitigno: Nebbiolo
Esposizione: sud
Colore: rosso rubino intensi, con sfumature granata.
Profumo: forti sensazioni di amarene, marasche e ciliegie sotto spirito
Sapore: caldo armonico, con un'ottima persistenza di frutta matura
Abbinamenti: secondi piatti a base di stufato, brasato o arrosto, formaggi semiduri

Grape-variety: Nebbiolo
Facing: south
Colour: ruby-red
Nose: inviting aroma of wild flowers, violet and dog-rose
Taste: dry, smooth and round
Food Pairings: braised meat, game and cheese

Rebsorte: Nebbiolo
Lage: Süd
Farbe: Rubinrot
Duft: verführerisch nach wilden Blumen, Veilchen und Hundsrose
Geschmack: trocken, samtig und harmonisch
Verzehrtipp: Braten, Wild und Käse

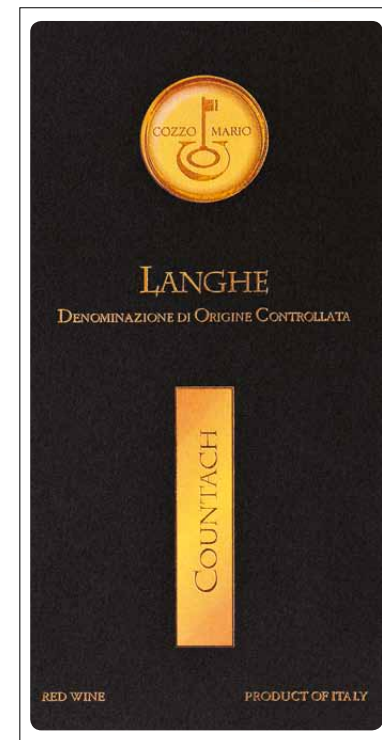
Vitigno: Syrah
Esposizione: sud
Colore: rosso rubino
Profumo: molto intenso, dominato da aromi speziati e con sentori di more di rovo, amarene mature, cuoio e pelliccia
Sapore: morbido, caldo, dotato di grande struttura tannica
Abbinamenti: carni rosse in umido o brasate, cacciagione, formaggi semiduri

Grape-variety: Syrah
Facing: south
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

Rebsorte: Syrah
Lage: Süd
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

COUNTACH

LANGHE D.O.C. ROSSO



AMPLĒ

BAROLO D.O.C.G.



Vitigno: Nebbiolo

Colore: rosso granata con riflessi aranciati

Profumo: complesso, fruttato, elegante, intenso, speziato, etereo

Sapore: ottimo corpo, austero, armonico e persistente

Abbinamenti: carni rosse in genere, cacciagione, formaggi stagionati

Grape-variety: Nebbiolo

Colour: garnet red with orange-coloured highlights

Nose: complex, fruity, elegant, intense, spicy, ethereal

Taste: dry, with an excellent body, austere, balanced, persistent

Food Pairings: red meat in general, game, perfect with seasoned cheeses

Rebsorte: Nebbiolo

Farbe: Granarot mit orangefarbenen Reflexen

Duft: komplex, fruchtig, elegant, intensiv, würzig, ätherisch

Geschmack: ausgezeichnete Körper, herb, harmonisch und andauernd

Verzehrtipp: dunkle Fleischsorten im Allgemeinen, Wild, gereifte Käsesorten

Vitigni: Dolcetto, Barbera, Nebbiolo, Syrah

Colore: rosato intenso

Profumo: aromi intensi e ricchi di frutta in particolare ciliegia e lampone

Sapore: al palato è fresco, equilibrato e fruttato

Abbinamenti: insalate, antipasti leggeri, piatti a base di pesce, crostacei, carne alla griglia

Grape-variety: Dolcetto, Barbera, Nebbiolo, Syrah

Colour: deep rosé

Nose: intense aromas and packed with fruit, especially cherry and raspberry

Taste: fresh on the palate, well-balanced and fruity

Food Pairings: salads, light starters, fish-based dishes, shellfish, grilled meat

Rebsorten: Dolcetto, Barbera, Nebbiolo, Syrah

Farbe: intensives Rosé

Duft: intensive und vielfältige Fruchtnoten, besonders von Kirschen und Himbeeren

Geschmack: frisch, ausgewogen und fruchtig

Verzehrtipp: zu Salaten, leichten Vorspeisen, Fischgerichten, Krustentieren, Grillfleisch

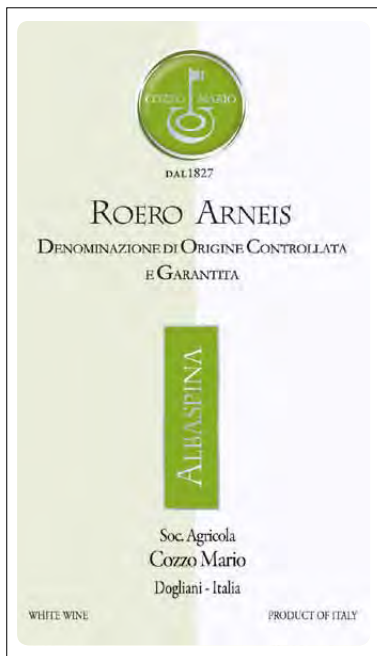
Ros'è!

LANGHE D.O.C. ROSATO



ALBASPINA

ROERO ARNEIS D.O.C.G.



Vitigno: Arneis

Colore: giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli

Profumo: intenso, delicato di fiori di ginepro, biancospino e camomilla e sensazioni finali di pesca

Sapore: asciutto e vellutato

Abbinamenti: come aperitivo, con antipasti in particolare di pesce e primi piatti leggeri

Grape-variety: Arneis

Colour: straw yellow with light greenish highlights

Nose: lingering, with intense floral sensations

Taste: dry and smooth

Food Pairings: fish-based dishes and delicately-flavoured soups

Rebsorte: Arneis

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Duft: anhaltend mit intensiv blumigem Aroma

Geschmack: trocken und samtig

Verzehrtipp: Fischgerichte, feine Suppen und Eintöpfe



I NOSTRI VINI

THE WINES
DIE WEINE



I NOSTRI VINI

THE WINES
DIE WEINE



I NOSTRI VINI

THE WINES
DIE WEINE





SOCIETÀ AGRICOLA **COZZO MARIO**
CASCINE LASAGNA E BRAIDA S.S.
 di Cozzo M. e D. & Demaria G.L.

CASCINA LASAGNA: B.TA GOMBE, 68 • TEL. 0173 70571

CASCINA BRAIDA: B.TA PAMPARATO, 37 • TEL. E FAX 0173 70713

MADONNA DELLE GRAZIE • 12063 DOGLIANI (CN)

INFO@COZZOMARIO.IT • WWW.COZZOMARIO.IT