

CA' DI SOPRA · COLLINA DI AGELLO · MARZENO, ROMAGNA

Coste Agelli

VINO BIANCO · PRIMA ANNATA 2024

Tre coste, tre vitigni, un solo luogo. Il bianco della Collina di Agello nasce dalla stessa terra che dà il Marzeno — e racconta lo stesso posto da un'altra prospettiva. Trebbiano, Albana e Pinot Bianco vinificati in cemento, affinamento sur lie per 18 mesi. Un bianco strutturato, sapido, che richiede — e merita — tempo.



VIGNA E TERRITORIO

Denominazione	Vino Bianco
Vitigni	Trebbiano 60% · Albana 20% · Pinot Bianco 20%
Zona	Collina di Agello, Marzeno
Altitudine	120–180 m s.l.m.
Suolo	Argilla-calcare
Prima annata	2024
Bottiglie prodotte	930

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Contenitore	Cemento
Affinamento	18 mesi sur lie
Rilascio	18 mesi dalla vendemmia
Formato	750 ml
Vendemmia	Manuale

UVAGGIO

60%

Trebbiano Romagnolo

Struttura e corpo. Il vitigno di riferimento della Romagna bianca, reinterpretato in chiave territoriale.

20%

Albana

Mineralità e sapidità. L'unica DOCG della Romagna porta complessità aromatica e persistenza.

20%

Pinot Bianco

Freschezza e tensione. Contribuisce acidità e verticalità all'assemblaggio.