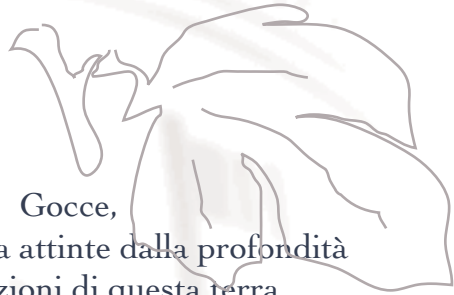




DAL 1827

AZIENDA



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 Agricola Cozzo Mario sorge sulle dolci colline di Dogliani, nelle Langhe, da sempre terra di randi vini e pone le sue radici nella prima metà dell'800.

La superficie vitata, coltivata in maggior parte a Dolcetto, si estende per circa dieci ettari e i vigneti sono situati ad altitudini che variano tra i 440 e i 490 metri sul livello del mare.



The Cozzo Mario winery stands on the gentle hills of Dogliani in the Langhe, where great wines have always been produced.

The estate's roots date back to the first half of the nineteenth century.

Mostly dolcetto grapes are grown on around ten hectares (25 acres) of vineyards, at an altitude of between 440 and 490 metres above sea level.

Der landwirtschaftliche Betrieb Cozzo Mario besteht bereits seit der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts und liegt auf den sanften Hügeln von Dogliani, in der Umgebung der Langhe, die schon seit jeher große Weine hervorbringen.

Die mit Weinreben, vor allem Dolcetto, bepflanzte Anbaufläche erstreckt sich über ungefähr 10 Hektar Land und die Weinberge befinden sich in einer Höhe zwischen 440 und 490 m über dem Meeresspiegel.





SERÆ

BARBERA D'ALBA D.O.C.

Vitigno: Barbera 100%

Località: Bussia Sottana (Monforte d'Alba)

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

Location: Bussia Sottana (Monforte d'Alba)

Grape-variety: Barbera 100%

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

Pairings: stewed, braised and roast meats, semi-hard cheeses

Rebsorte: Barbera 100%

Gemeinde: Bussia Sottana (Monforte d'Alba)

Lage: Südwest

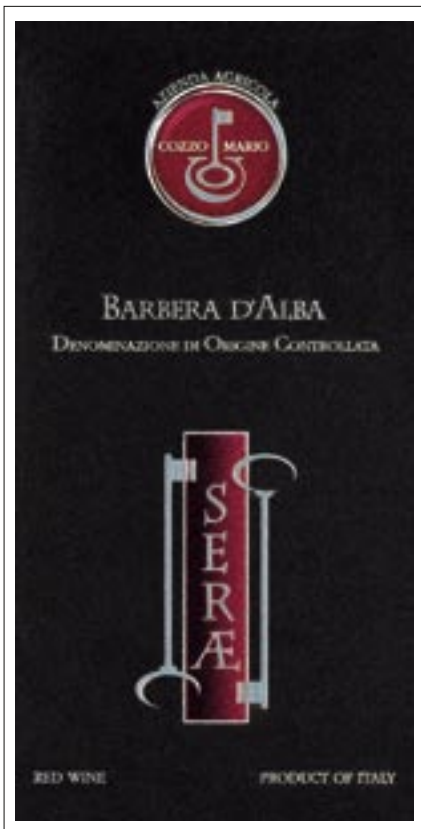
Bodenbeschaffenheit: blauer Mergel und Tuff

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



COUNTACH

LANGHE ROSSO D.O.C.

Uvaggio a base: Syrah 65%,
Nebbiolo 20%, Barbera 15%

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-varieties: 65% Syrah, 20%
Nebbiolo, 15% Barbera

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

Pairings: stewed and braised red meats,
game, semi-hard cheeses

Traubensorten: 65% Syrah, 20% Nebbiolo,
15% Barbera

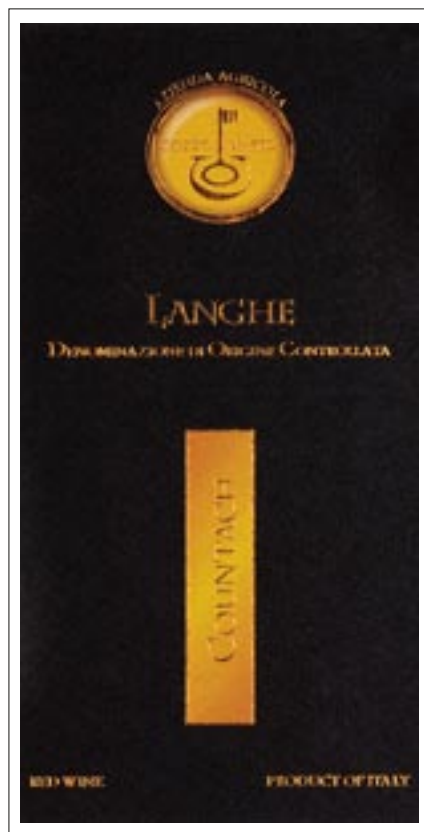
Lage: Süd

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

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



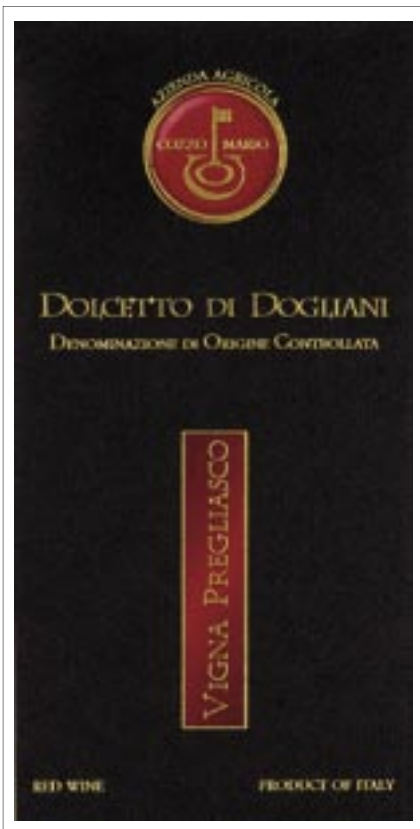
VIGNA PREGLIASCO

DOLCETTO DI DOGLIANI D.O.C.

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

Cultivar: Dolcetto (Dry Red)
Year planted: 1986
Root stock: Piede Franco
Colour: ruby red with intense shades of violet
Aroma: intense and extensive with a hint of wild berries and bitter cherries
Taste: dry, soft, fresh, full-bodied
Accompaniments: 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
Paßt zu: gebratenem oder geschmortem Fleisch, Weichkäse und mittelharten Käsesorten



VIGNA DUSIN

DOLCETTO DI DOGLIANI D.O.C.

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 (Dry Red)

Year planted: 1962

Root stock: Kober and S. O. 4

Colour: ruby-red with purple highlights

Nose: winy, pleasantly fruity,
with cherry and floral overtones

Taste: dry, delicate, nicely soft and fresh
with plenty of body, well-balanced

Pairings: cold cuts, soups,
strongly-flavoured pasta, white meat, and
soft and semi-hard cheeses

Rebsorte: Dolcetto

Lage: Südost

Bepflanzungsjahr: 1962

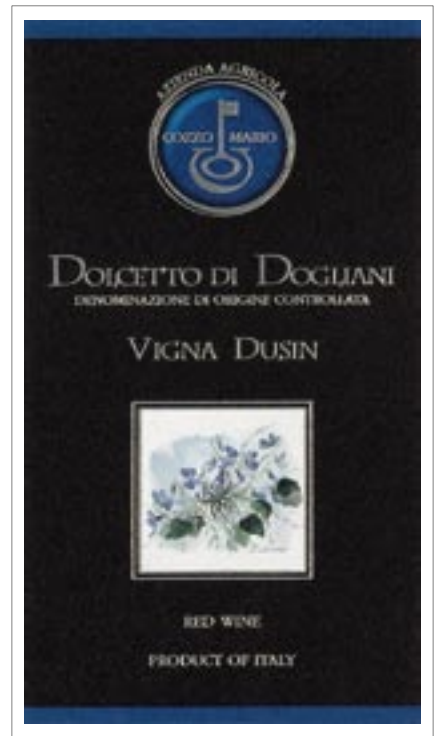
Unterlage: Kober und S. O. 4

Farbe: Rubinrot mit lila Reflexen

Duft: weinig, angenehm fruchtig, mit einer
Note von Kirschen und Blumen

Geschmack: trocken, lieblich,
angenehm mild, frisch, nur diskret
gehaltvoll, harmonisch

Verwendung: zu Wurstwaren, Suppen,
schmackhaften Vorspeisen, Geflügel,
Weichkäse und mittelharten Käsesorten





MADONNA DELLE GRAZIE

DOLCETTO DI DOGLIANI D.O.C.

Vitigno: Dolcetto 100%

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: 100% Dolcetto (Dry Red)

Soil Composition: clay and limestone

Colour: ruby-red, with purple highlights

Nose: winey, with fruity cherry overtones

Taste: dry, supple and fresh

Pairings: cold cuts, soups, white meat

Rebsorte: 100% Dolcetto

Bodenbeschaffenheit: Lehm und Kalk

Farbe: Rubinrot mit violetten Nuancen

Duft: weinig mit fruchtigen Noten von Kirschen

Geschmack: trocken, geschmeidig, frisch

Verwendung: zu Quurstwaren, Suppen und Geflügel



LANGHE FREISA D.O.C.

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

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

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



I NOSTRI VINI

THE WINES
DIE WEINE



Progetto grafico:
Studio AeV - Dogliani (Cn)

Stampato presso
Litostampa F.lli Astegiano
2005





AZIENDA 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)