



# IL COSTONE

## ROMAGNA | DOC | SANGIOVESE SUPERIORE

Questo vino è stato ottenuto da un singolo "cru" del vigneto Il Costone nella Tenuta Del Gelso, 10 ettari nel cuore di Bertinoro, una delle aree a più alta vocazione vinicola di tutta l'Emilia-Romagna.

#### **VIGNETO**

Estensione del vigneto

VITIGNO SANGIOVESE 100% VIGNETO CRU IL COSTONE

SUOLO ARGILLOSO - CALCAREO

2 Ha

Età delle piante

Esposizione

Est, Sud-Est

Altitudine

Densità di impianto

Produzione media

Potatura

Raccolto

25 Anni

Est, Sud-Est

4000 Piante/Ha

1,5 Kg/Piante

Cordone Speronato

3° Decade di Settembre

Tradizionale a mano

## VINIFICAZIONE

MACERAZIONE A temperatura controllata approx 26 °C per 25/30 giorni.

FERMENTAZIONE In botti d'acciaio.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA In botti d'acciaio.

AFFINAMENTO Lunga macerazione e fermentazione a temperatura controllata con invecchiamento per 12-14 mesi nelle tradizionali botti slavoniane in rovere da 35 Hl., un ulteriore affinamento per 2 mesi in serbatoi d'acciaio ed infine 4-6 mesi in bottiglia.

PRODUZIONE ANNUA Approx. 20,000 bottiglie.

#### NOTE ORAGNOLETTICHE

Rosso rubino intenso, con caratteristici sentori di ciliegia mediterranea e frutti rossi; bilanciato, ben strutturato, ricco di sentori floreali e di frutta, strutturato e pulito al palato.

## ABBINAMENTI

Buono con tutti i piatti della tradizione italiana: Pasta e Fagioli, Galletto alla Cacciatora.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C