



il Costone

ROMAGNA D.O.C. SANGIOVESE SUPERIORE

Questo vino rosso biologico è ottenuto dalla vinificazione di uve provenienti dall'areale di produzione di Bertinoro, una delle zone viticole più vocate di tutta l'Emilia - Romagna

VIGNETO

Varietà	Sangiovese
Vigneto	Areale della MGA Bertinoro
Suoli	Argilloso-calcarei, sabbie plioceniche
Estensione del vigneto	ca 5 ha
Età delle piante	15-25 anni
Esposizione	Est, Sud-Est
Altitudine	150-220 m slm
Densità di impianto	4000 ceppi/ha
Produzione media	1,5 Kg/pianta
Potatura	Cordone Speronato e Guyot
Raccolta	III e decade di Settembre, uva raccolta a mano

VINIFICAZIONE

Fermentazione con macerazione delle bucce a temperatura controllata di 26 °C per 15 giorni. Fermentazione malolattica svolta successivamente alla fermentazione alcolica.

AFFINAMENTO

14-16 mesi in tradizionali botti di rovere di Slavonia da 24 e 35 Hl, ed infine 4-6 mesi in bottiglia.

NOTE ORAGNOLETTICHE

Rosso rubino profondo, con caratteristici sentori di ciliegia mediterranea e frutti rossi; bilanciato, ben strutturato, ricco di tannini lascia un piacevole retrogusto.

ABBINAMENTI

OBuono con tutte le portate principali tipiche della cucina italiana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20 °C

PRODUZIONE ANNUA 10.000 bottiglie



VINO BIOLOGICO