



il Costone

ROMAGNA D.O.C.
SANGIOVESE RISERVA -
Bertinoro



VINIFICAZIONE

A temperatura controllata di circa 28 °C per 20 giorni, in vasche di cemento e acciaio inox.

AFFINAMENTO

Da 24 a 30 mesi in grandi botti tradizionali di rovere di Slavonia da 35 hl e ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia.




NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino intenso, con caratteristici sentori di ciliegia mediterranea e piccoli frutti rossi; equilibrato, ben strutturato, con tannini densi e un retrogusto lungo e piacevole.

ABBINAMENTI

Ottimo con tutti i piatti tradizionali italiani.

Solo le migliori uve Sangiovese biologiche provenienti dalla zona di Bertinoro diventano Il Costone Riserva.

 TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20 °C	%	 VARIETA' D'UVA Sangiovese	 RESIDUI DI ZUCCHERO < 1 g/l
--	---	--	---