



il Costone

ROMAGNA D.O.C.
SANGIOVESE BERTINORO



VINIFICAZIONE

A temperatura controllata di circa 26 °C per 20 giorni con macerazione sulle bucce, in serbatoi di acciaio inossidabile e cemento.

AFFINAMENTO

14-16 mesi in grandi botti tradizionali di rovere di Slavonia da 35 hl, ulteriore affinamento di 2 mesi in serbatoi di acciaio inox e 4-6 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: pasta e fagioli, galletto alla cacciatora.

Questo vino è stato ottenuto da vigneti altamente vocati situati a 220 m s.l.m. nel cuore della zona di Bertinoro, una delle aree più vocate alla viticoltura dell'Emilia-Romagna.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
18-20° C

%

ALCOOL
13



VARIETA' D'UVA
Sangiovese



ZUCCHERI RESIDUI
< 1 g/l