



*Brut * Millesimato*

ROMAGNA D.O.C.

SANGIOVESE RISERVA - Bertinoro

Solo i grappoli delle migliori uve Sangiovese provenienti dalla MGA Bertinoro, diventano il Costone Riserva.

VIGNETO

Varietà	Trebbiano
Vigneto	Areale della MGA Bertinoro
Suoli	Argilloso-calcarei, Sabbie plioceniche
Estensione del vigneto	ca 2 ha
Età delle piante	25 anni
Esposizione	Est, Sud-Est
Altitudine	150 -220 m slm
Densità di impianto	4000 ceppi/ettaro
Produzione media	1,2 Kg/pianta
Potatura	Cordone Speronato e Guyot
Raccolta	III decade di Settembre, uva raccolta a mano

VINIFICAZIONE

Fermentazione in tini di acciaio con macerazione delle bucce a temperatura controllata di 26°C per 15/20, fermentazione malolattica svolta successivamente alla fermentazione alcolica.

AFFINAMENTO

Riposa almeno 24 mesi in tradizionali botti di rovere di Slavonia da 35 Hl, ed infine 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

Buono con tutte le portate principali tipiche della cucina italiana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20 °C

PRODUZIONE ANNUA dalle 3.000 alle 5.000 bottiglie

