COSTEROSSO
COSTEBIANCO

# Rubicone IGT Sangiovese




**TIPOLOGIA**

Vino rosso fermo

**VITIGNI PRINCIPALI**

Sangiovese

**AREA DI PRODUZIONE**

Uva coltivate nella zona IGT nelle province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini e in parte nella provincia di Bologna (Regione Emilia-Romagna)

**TERRENI**

Zone collinari della Romagna, affacciate al mare Adriatico e quindi adeguatamente ventilate e soleggiate, con terreni calcareo argillosi nelle colline, alteranti a terreni alluvionali e morenici nelle zone pianeggianti.

**RACCOLTA**

Il Sangiovese è un vitigno a maturazione leggermente tardiva quindi, tra fine settembre e inizio ottobre.

**VINIFICAZIONE**

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio con frequenti rimontaggi e svinatura. Il vino riposa e affinate per un breve periodo prima dell'imbottigliamento.

**COLORE**

Rosso rubino con riflessi violacei

**OLFATTO**

Piacevole aroma floreale con note di viola secca e frutta matura come ciliegie sotto spirito e prugne.

**GUSTO**

Strutturato e molto bilanciato al palato, con una buona freschezza e acidità. Nel retrogusto frutti rossi maturi, note eteree, ma un finale fresco e pulito.

**ABBINAMENTI**

È un vino piacevole, di pronta beva, da bere in tutte le stagioni. Ben si adatta ai piatti della tradizione, pasta con sughi di carne, arrosti, carni rosse grigliate, formaggi.

**CONSIGLI PER IL SERVIZIO**

18-20°C

**GRADO ALCOLICO**

13,5% vol

[Borgognotta ( 75 cl )], [13,5% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)