



# Il Costone Romagna DOC Bertinoro BIO 2020

Cantina Braschi

<b>Type</b>	Vin rouge
<b>Origine</b>	Italie, Emilia Romagna
<b>Producteur</b>	Cantina Braschi Mercato Saraceno
<b>Classification</b>	DOC
<b>Expansion</b>	14-16 mois en fûts de chêne de Slavonie 24 hl. et 35 hl. 6 mois en bouteille
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Millésime</b>	2020
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 10 ans
<b>Température de service</b>	18 - 20°C
<b>Teneur en alcool</b>	14 %
<b>Cépages</b>	Sangiovese
<b>Numéro d'article</b>	16669720

## Commentaires

"Fermentation avec macération des peaux à une température contrôlée de 26 °C pendant 15 jours. La fermentation malolactique a lieu après la fermentation alcoolique. 14-16 mois en fûts de chêne traditionnels de Slavonie de 24 et 35 hl, et enfin 4-6 mois en bouteille. Production : 10.000 bouteilles"

## Recommandation culinaire

Il se marie bien avec tous les plats principaux de la cuisine italienne.

## Notes de dégustation

Rouge rubis profond, avec des notes caractéristiques de cerises méditerranéennes et de fruits rouges ; Equilibré, bien structuré, riche en tanins, laisse un arrière-goût agréable.