



Costarosso 2025

SCHEDA DI PRODUZIONE

Il Costarosso nasce dalla volontà di proporre ai nostri clienti un rosso fresco, gioviale e dalla grande beva. La prima annata prodotta è la 2025. Si completa così la linea Freschi di Costa: due vini biologici dalla beva agile, dalla gradazione contenuta e dal profilo immediato, pensati per accompagnare momenti di convivialità informale. Temperatura di servizio: 12-14°C.

DENOMINAZIONE

Marche IGT Rosso

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Colline di Tavnano

SUPERFICIE VIGNETO

5 ettari, da vigneti impiantati nel 2016 (Verdicchio) e nel 2001 (Lacrima)

GIACITURA ED ESPOSIZIONE

Colline in leggero pendio con esposizione a nord per il Verdicchio e a sud per la Lacrima.

VARIETÀ

Lacrima 85% e Verdicchio 15%

FORMA DI ALLEVAMENTO

Sistema a spalliera. Guyot.

RESA PER ETTARO

90 q.li

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio a T° controllata

AFFINAMENTO

5 mesi in vasche di acciaio sulle fecce fini e 1 mese in bottiglia

CONTENUTO ALCOL

Alcol: 12,50% vol

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Aroma: floreali e fruttati, ciliegia, arancia sanguinella, fiori di ciliegio.

Gusto: in bocca è morbido, leggero e dalla buona freschezza.

Abbinamenti: taglieri di salumi e formaggi, focacce, pizza rossa, zuppe di mare, secondi di pesce grasso.

