

C O S T E R U B Ì N

B A R B A R E S C O
D O C G



Righe orizzontali e tenui, tratti storici e distintivi che caratterizzano l'origine, la provenienza e il savoir-faire di Fontanafredda. Il Coste Rubin è un Barbaresco elegante di timbro tradizionale. Setoso sul finale, quasi informale, ma di grande carattere.

 Nebbiolo	 250-300 asl	 I - II decade di ottobre	 0,75L
 Treiso, Barbaresco e Neive	 Sud/Sud-Ovest	 14 % vol	
 Terreni argillosi sedimentari, ricchi di marne calcaree	 Sistema: guyot 4.500 ceppi//ha	 16-18 °C	

SCHEDE TECNICA

Vinificazione: l'uva giunta in cantina viene diraspata, pigiata e avviata alla fermentazione a una temperatura di 30-32 °C effettuando numerosi rimontaggi per ottimizzare l'estrazione del colore e dei tannini. La macerazione dura 10-12 giorni. La fermentazione malolattica avviene prima della fine dell'inverno. **Affinamento:** nel mese di gennaio successivo alla vendemmia ha inizio la fase di maturazione in barriques e in botti da 20 e 30 hl di rovere di Allier. La sosta in legno dura

circa un anno e, dopo un breve periodo in serbatoi di acciaio inox, il vino passa in bottiglia per completare il processo di affinamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONI

Il colore è rosso rubino con riflessi granati. Al naso il profumo di prugna matura, di mirtillo e di viola si fonde in armonia con sentori di liquirizia, cannella e tabacco. I tannini ben strutturati e la frutta intensa donano sapore denso, pieno ed avvolgente.

ABBINAMENTI

Ideale l'accostamento a piatti di carni rosse importanti e a formaggi di media e lunga stagionatura.

C O S T E R U B Ì N

BARBARESCO
DOCG



Soft horizontal stripes, historic and distinctive features that identify Fontanafredda's origin and savoir-faire. Il Coste Rubin è un Barbaresco elegante di timbro tradizionale. Setoso sul finale, quasi informale, ma di grande carattere.



Nebbiolo



Treiso, Barbaresco and Neive



Clay and calcareous marl-rich soil



200-300m asl



South/South-West



System: guyot
4.500 plants/ha



First-second
ten-days of
October



14 % vol



16-18 °C



0,75L

TECHNICAL NOTES

Vinification: as soon as the grapes reach the winery, they are de-stemmed and crushed, and the fermentation is carried out by using selected yeasts at a temperature of 30-32 °C. The must is pumped over the skins regularly to optimize the extraction of colour and tannins. The maceration lasts 10-12 days, and the malolactic fermentation takes place before the end of the winter.

Ageing: the wine begins to mature in the January following the vintage, in

2.000 and 3.000 litre barrels made of oak from Allier. After around a year in wood, the wine spends a short time in stainless steel before completing its ageing process in the bottle.

TASTING NOTES

Ruby-red with garnet highlights; on the nose ripe plums, blueberries and violets merge harmoniously with hints of liquorice, cinnamon and tobacco. Well-structured tannins and intense fruit fill the mouth with a closely-packed, full flavour.

PAIRINGS

Ideal with big red meat dishes and medium or mature cheeses.