

COSTE RUBÌN

BARBARESCO

DOCG



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



Treiso e Neive



Terreni argillosi sedimentari, ricchi di marne calcaree



250-300 asl



Sud, sud-ovest



Sistema: guyot
4500 ceppi/ha



I-II decade di
Ottobre



14% vol



16-18 °C



0,75L

NOTE TECNICHE

Vinificazione: l'uva giunta in cantina viene diraspata, pigiata e avviata alla fermentazione a una temperatura di 28-30 °C effettuando numerosi rimontaggi per ottimizzare l'estrazione del colore e dei tannini. La macerazione dura 15 giorni circa.

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 DEGUSTAZIONE

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.

COSTE RUBIN

BARBARESCO
DOCG



Soft horizontal stripes, historic and distinctive features that identify Fontanafredda's origin and savoir-faire. Coste Rubin is an elegant Barbaresco with a traditional touch. Silky on the end, almost informal, but with great character.

 Nebbiolo	 250-300 m a.s.l.	 I-II decade of October	 0,75L
 Treiso e Neive	 South, south-west	 14% vol	
 Clay and calcareous marl-rich soil	 System: guyot 4500 plants/ha	 16-18 °C	

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 28-30 °C. The must is pumped over the skins regularly to optimize the extraction of colour and tannins. The maceration lasts 15 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.