



Marche Rosso Lo Puro

I.G.P.

Nasce da una selezione delle uve Sangiovese e Montepulciano. Abbina corpo, eleganza e carattere dei vini rossi ad una combinazione di aromi che coinvolge i sensi. Di colore rosso rubino si lega straordinariamente ai piatti tradizionali della cucina mediterranea.

It is made from a selection of Sangiovese and Montepulciano grapes. It combines the body, elegance and character of red wines with a combination of aromas that pervade the senses. Ruby red in colour, it goes extraordinarily well with traditional dishes of Mediterranean cuisine.

SENZA SOLFITI AGGIUNTI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol.

VARIETÀ DELLE UVE: Sangiovese e Montepulciano

VIGNETO: Vigneti di proprietà
Sesto d'impianto da 2500 a 3500 ceppi per ettaro

TERRENO:
Terreni di tipo argilloso, medio impasto Altitudine 250 m. s.l.m.

EPOCA DI RACCOLTA:
Da fine settembre a inizio ottobre
e comunque al giusto apice di maturazione

VINIFICAZIONE:
In botti di acciaio, con macerazione lunga delle uve a temperatura controllata di 23°/26° per 8-10 giorni, tutte le movimentazioni avvengono senza contaminazione di ossigeno.

IMBOTTIGLIAMENTO:
Senza aggiunta di solfiti,
in assenza di ossigeno e con battente di azoto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Colore Rosso rubino con leggere sfumature violacee
Profumo Complesso ed elegante,
ricco di sentori di frutta rossa e note speziate
Sapore Secco, ampio ed armonico, di gran corpo

DESCRIZIONE PRODOTTI:
Lo Puro senza Solfiti Marche Rosso IGP

MARCA: Costadoro IVA %: 22%

TIPO CONFEZIONE: Bottiglia UDM: ml PEZZATURA: 750

CODICE EAN: 8011252736533

SHELF LIFE TOT (NUMERO): 365 giorni

DIMENSIONE BOTTIGLIA: altezza in cm: 30
larghezza in cm: 7 - lunghezza in cm: 7 - Uxl: 6

DIMENSIONE CARTONE: altezza in cm: 31
larghezza in cm: 16 - larghezza in cm: 23

COMPOSIZIONE PALLET: strati x pallet: 3
ct x strato: 24 - ct x pallet: 72

ALCOHOL CONTENT: 13% Vol.

GRAPE VARIETIES: Sangiovese and Montepulciano

VINEYARD: Proprietary vineyards
Planting layout from 2500 to 3500 grapevines per hectare

SOIL:
Clayey, medium-textured Altitude 250 m. asl

HARVESTING PERIOD:
From end of September to early October
and in any case when properly ripe

VINIFICATION:
In steel vats, with long, temperature-controlled maceration at 23°/26° for 8-10 days, all movements take place with no oxygen contamination.

BOTTLING:
No added sulphites,
with no oxygen present and with a nitrogen blanket.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES:
Colour Ruby red with light violet hues
Bouquet Complex and elegant,
full of red fruit notes and spicy notes
Taste Dry, wide and harmonious, full-bodied

PRODUCT DESCRIPTION:
Lo Puro no added sulphites Marche Rosso IGP

BRAND: Costadoro VAT %: 22%

TYPE OF PACKAGE: Bottle Unit: ml SIZE: 750

EAN CODE: 8011252736533

SHELF LIFE TOT (NUMBER): 365 days

BOTTLE DIMENSIONS: height in cm: 30
width in cm: 7 - length in cm: 7 - Uxl: 6

CARTON DIMENSIONS: height in cm: 31
depth in cm: 16 - width in cm: 23

PALLET COMPOSITION: layers per pallet: 3
cartons per layer: 24 - cartons per pallet: 72

