



COSTA

COSTA

ROSSO DEL BOSCO

*L'arte di aspettare il momento  
giusto ci dona questo vino.  
Nel suo carattere, un segreto  
custodito dal tempo.*

ROSSO COLLI TREVIGIANI I.G.T.

11 | 173

COSTA

## “ROSSO DEL BOSCO” ROSSO COLLI TREVIGIANI I.G.T.

---

I.G.T. COLLI TREVIGIANI

---

Una rigorosa selezione di uve cabernet sauvignon e merlot raccolte in sub maturazione e l'affinamento in tonneau per poi riposare anche in bottiglia: questi sono gli elementi distintivi che conferiscono al nostro “Rosso del Bosco” il suo carattere così speciale. Colore rosso rubino intenso con riflessi porpora, profumo di bosco molto speziato, sapore pieno, rotondo e ben strutturato. Ottimo l'abbinamento con carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

*A careful selection of cabernet sauvignon and merlot grapes harvested in sub-maturation with ageing in tonneaux and then allowed to lie in the bottle: these are the distinctive elements that give our “Rosso del Bosco” such a special character. Intense ruby red in colour with purple highlights, it has a very spicy woody fragrance and a taste that is full, round and well structured. Excellent with red meats, roasts, wildfowl and mature cheeses.*

---

### Riconoscimenti / Awards

---

#### “Acino d'Oro”

Sapori diVini 2018, 2017 e 2016 - Cornuda

#### “Diploma di Merito 2017 e 2016”

Mostra dei vini Triveneti - Camalò

[www.vinicosta.it](http://www.vinicosta.it)

## “ROSSO DEL BOSCO” ROSSO COLLI TREVIGIANI I.G.T.



### SCHEDA TECNICA

<b>Zona di origine:</b>	Vitigni di proprietà nella zona del Montello - Treviso
<b>Vitigno:</b>	60% Cabernet sauvignon e 40% Merlot
<b>Terreno:</b>	Medio impasto, argilloso ricco di scheletro con tendenza al Calcareo
<b>Esposizione vitigni:</b>	Sud
<b>Altitudine:</b>	Alta collina
<b>Forma di allevamento:</b>	Sylvoz
<b>Resa:</b>	60.000 Kg/ha
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Ottobre
<b>Vinificazione:</b>	Vinificata in rosso, alla temperatura controllata di circa 28-30° C con una macerazione di circa 10 giorni affinché la sostanza colorante della buccia degli acini favorisca la naturale colorazione del mosto. Dopo la svinatura avviene la fermentazione manolattica ed infine il vino viene fatto riposare per un anno in serbatoi di cemento vetrificato dove, grazie allo spessore del cemento, non subisce shock termici e la pulizia avviene per decantazione statica
<b>Affinamento:</b>	In barriques francesi per un periodo approssimativo di 12-16 mesi e di ulteriori 6-8 mesi in bottiglia prima della commercializzazione

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

<b>Alcol:</b>	12,50% Vol.
<b>Residuo zuccherino:</b>	2,00 g/l
<b>Acidità totale:</b>	5,00 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Colore:</b>	Rosso vivo con riflessi porpora
<b>Profumo:</b>	Bouquet ricco di profumi di frutti di bosco e ancora sentori di viola, vaniglia, tabacco, cacao e caffè
<b>Gusto:</b>	Asciutto con finale fresco e note sapide. Ben equilibrato ed armonico
<b>Abbinamento:</b>	Carni rosse e formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio:</b>	18-20 °C. Va stappato qualche ora prima e fatto ossigenare in decanters
<b>Conservazione:</b>	Le bottiglie vanno conservate in un ambiente fresco ad umidità costante lontano dalla luce

<b>Formati disponibili</b> <i>Available sizes</i>	Bottiglia classica 0.75 Lt - Altri formati speciali su richiesta <i>Classic bottle 0.75 Lt. - Other sizes available on request</i>
--	---

### TECHNICAL DESCRIPTION

<b>Area of origin:</b>	<i>Vines owned in the Montello - Treviso</i>
<b>Variety:</b>	<i>60% Cabernet sauvignon and 40% Merlot</i>
<b>Soil type:</b>	<i>Medium-textured, clay core and particularly rocky tending towards calcareous</i>
<b>Vine exposure:</b>	<i>South</i>
<b>Altitude:</b>	<i>High Hill</i>
<b>Training system:</b>	<i>Sylvoz</i>
<b>Yield:</b>	<i>60,000 Kg/ha</i>
<b>Harvest period:</b>	<i>October</i>
<b>Winemaking method:</b>	<i>The wine is kept at controlled temperature of about 28-30 °C with a maceration of approximately 10 days until the colour of the grape skins favours the natural coloration of the must. After racking malolactic fermentation takes place and lastly the wine is allowed to age for one year in vitrified cement tanks where, because of the thickness of the cement, it is not subject to any thermal shocks and is cleared by static decantation</i>
<b>Aging:</b>	<i>In French barriques for approximately 12-24 months and then a further 6-8 months in the bottle before being released onto the market</i>

### ANALYTICAL CHARACTERISTICS

<b>Alcohol:</b>	12,50% Vol.
<b>Sugar residue:</b>	2,00 g/l
<b>Tota acidity:</b>	5,00 g/l

### ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS

<b>Colour:</b>	<i>Intense ruby red with purple tinges</i>
<b>Bouquet:</b>	<i>A bouquet full of wood fruit fragrances and hints of violet, vanilla, tobacco, cocoa and coffee</i>
<b>Flavour:</b>	<i>Dry with a fresh finish and flavourful notes. Well balanced and harmonious</i>
<b>Food matches:</b>	<i>Red meat and mature cheeses</i>
<b>Serving temperature:</b>	<i>18-20 °C. Uncorked a few hours in advance and allowed to breathe in a decanter</i>
<b>Storage:</b>	<i>Bottles should be stored in a cool location away from light at constant humidity</i>

### VINI COSTA Società Agricola S.S.

Via Cimitero, 24 - 31044 Località Biadene - Montebelluna - Treviso - Italy  
Tel & Fax +39 0423 600673 Email: [info@vinicosta.it](mailto:info@vinicosta.it)