

SANGIOVESE

RUBICONE IGT



85% Sangiovese
15% altre uva rosse

ALCOHOL
12,5%

NOTE DI DEGUSTAZIONE



Rosso rubino intenso con sfumature violacee.



All'olfatto, il profilo di questo vino combina ciliegie rosse e nere mature con una sfumatura più boschiva di mora selvatica.



Ben bilanciato, fresco e di medio corpo. Fine, fruttato, ma lievemente speziato.



Perfetto con piatti della tradizione come un arrosto di carne e verdure.



INFORMAZIONI TECNICHE

AREA
Romagna

SUPERFICIE
E ALTITUDINE
Collina | 100 - 300 m

TERRENO
E DENSITÀ PIANTE
Argilla | 3.500 piante/ha

TECNICA
DI VITICOLTURA
Guyot e cordone speronato

PERIODO
DI VENDEMMIA
Seconda metà di Settembre

Le uve che danno origine a questo vino sono raccolte in Romagna, sia a mano che meccanicamente. Esse vengono diraspate, pigiate dolcemente e poi fermentate per 10 giorni a 25-26°C. Il vino rimane in contatto con le bucce per 8-10 giorni. La fermentazione malolattica avviene grazie all'inoculazione di batteri selezionati. Il vino viene poi affinato per un tempo che arriva ad un massimo di 6 mesi in vasche di acciaio inox.