



SANGIOVESE IGT RUBICONE

~ rosso secco ~





SANGIOVESE IGT RUBICONE

~ rosso secco ~

Scheda Prodotto :












TIPOLOGIA	rosso secco
CLASSIFICAZIONE	IGT Rubicone
AREA DI PRODUZIONE	bacino del Rubicone
TERRENO	terreni di giacitura collinare, sedimentari, medio impasto
UVAGGIO	100% Sangiovese
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	spalliera e G.D.C.
EPOCA DI RACCOLTA	fine Settembre, inizi Ottobre
VINIFICAZIONE	in rosso, con macerazione prolungata a temperatura inferiore ai 25 gradi. Successiva fermentazione malolattica e affinamento in vasche di acciaio
SPUMA	-
COLORE	rosso rubino con riflessi granati
PROFUMO	austero, fruttato con note speziate
SAPORE	Il sapore è di frutti di bosco con sentori di spezie. Gli eleganti tannini gli conferiscono buon corpo
TEMPERATURA DI SERVIZIO	15-18 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	ideale per accompagnare primi piatti con sughi di carne, carni rosse e formaggi di media lunga stagionatura



SANGIOVESE IGT RUBICONE

~ rosso secco ~

Dati Logistici :

 ml		 cm	 kg					 EAN	
			Lordo	Netto	n. 	 kg	 cm		
750	6	22,4x15,0x29,4h	7,100	4,500	100 (4x25)	710,00	133	8008920666025	18008920666022