

SANCRISPINO

rubicone igt
sangiovese

VINO BIOLOGICO- ORGANIC WINE



VINIFICAZIONE: Le uve sono diraspate e piagate e poste a fermentare con lieviti selezionati in vasca di acciaio per circa 10 giorni. Al termine della fermentazione alcolica il vino compie la fermentazione malolattica in vasca di cemento assieme alle fecce fini di lievito, che vengono periodicamente risospese.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il vino presenta un colore ciliegia con rilflessi granato . Al naso si evidenziano le note di ribes rosso e prugna selvatica assieme ad accenti di spezie dolci. Di medio corpo, al palato denota tannini fini ed eleganti con un lungo finale minerale.

ABBINAMENTO: Si abbina con piatti di selvaggina, formaggi stagionati e pasta al sugo di pomodoro



TEMPERATURA DI SERVIZIO
16°C

%

ALCOOL
13



UVE
Sangiovese



ZUCCHERI RESIDUI
4-7 g/l