



SANGIOVESE IGT RUBICONE BRUSA

Indicazione Geografica Tipica

Area Geografica

Emilia Romagna, zona del Rubicone

Uvaggio

Sangiovese

Descrizione

Fermentazione alcolica con ceppo di lievito selezionato per 7 giorni a 25° C. Dopo la fermentazione, le bucce vengono pressate delicatamente e il vino viene trasferito in serbatoio per completare la fermentazione alcolica. Il vino viene travasato dai lieviti di fermentazione prima della fermentazione malolattica. Invecchiamento in serbatoio.

Note di degustazione

Mostra un colore rosso intenso. Ha un delicato profumo che ricorda la viola odorata, facilmente riconoscibile dal suo sapore secco, armonico, giustamente tannico.

Abbinamenti

Accompagna l'intero pasto, ottimo con carni arrostiti e alla griglia.

Grado Alcolico: 11.00%

Residuo Zuccherino: 6 g/l

Temperatura di servizio: 16-18°

Tappo: RASO

Formato: 0.75