

Abstractum

Sangiovese rubicone rosato IGT



Colore: rosato chiaro.

Profumo: gradevole e persistente con sentore di viola.

Palato: secco ma fruttato, armonioso.

Scheda tecnica

Bottiglia: 0,75 l. raso

Classificazione: vino rosso secco

Area di produzione: Romagna

Sistema di allevamento: cordone speronato

Produzione massima per ettaro: kg. 13.000

Tipo di terreno: argilloso

Zuccheri: 4 - 6 g/l.

Anno vendemmia: NV

Contenuto alcolico: 12% vol.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Vitigno: Sangiovese

Invecchiamento: Da consumare entro 3/4 anni

Abbinamenti

Indicato per accompagnare zuppe di pesce, formaggi freschi, verdure grigliate e piatti di mare.