

## Abstractum

Sangiovese rubicone IGT



**Colore:** rosso rubino intenso.

**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:** 7 - 9 g/l.

**Anno vendemmia:** NV

**Contenuto alcolico:** 12% vol.

**Temperatura di servizio:** 16 - 18° C

**Vitigno:** Sangiovese

**Invecchiamento:** Da consumare entro 3/4 anni

### Abbinamenti

Indicato per accompagnare piatti di pasta, carne alla griglia e arrosti.

