

Sangiovese Rubicone

Rosso 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: zona collinare di Imola
(Bologna)

Sistema di allevamento: cordone speronato

Produzione massima per ettaro: kg. 13.000

Tipo di terreno: argilloso

Zuccheri: 6 g/l.

Acidità totale: 5,5 g/l. (valore indicativo medio)

Acidità volatile: 0,35 g/l. (valore indicativo medio)

Anno vendemmia: NV

Contenuto alcolico: 11,5% vol.

Temperatura di servizio: 18° C

Vitigno: Sangiovese

Invecchiamento: Da consumare entro 3/4 anni

Abbinamenti

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