



SACCHETTO



SANGIOVESE RUBICONE IGT

Di piacevole bevuta, con bouquet intenso e fruttato, contraddistinto da sentori di frutti a bacca rossa, ciliegia e amarena. Un'interpretazione delicata del celebre vitigno toscano, che si abbina bene a primi piatti saporiti, carni rosse e formaggi.

Classificazione: Sangiovese Rubicone I.G.T.

Zona d'origine: Emilia-Romagna

Vitigni: 100% Sangiovese

Vinificazione: Pigiadiraspatura e fermentazione a contatto con le bucce per 10/15 giorni a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Maturazione: In vasche di acciaio e successivamente in bottiglia.

Affinamento: 4/6 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

Longevità: 24/36 mesi

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Etereo, intenso e persistente con sensazioni complesse di spezie.

Sapore: Pieno, ricco e persistente, di notevole struttura.

Gradazione alcolica: 12% Vol

Acidità totale: 5,2 - 5,4 g/l

Residuo Zuccherino: 4 - 6 g/l

Temperatura di servizio: Intorno ai 18 °C e stappato un'ora prima del servizio.

Abbinamenti consigliati: Particolarmente indicato per carni rosse, per gli arrosti e la cacciagione in genere.