



SACCHETTO



SANGIOVESE IGT RUBICONE

Un Sangiovese di piacevole bevuta, con un bouquet inteso e fruttato, contraddistinto da sentori di frutti a bacca rossa, ciliegia e amarena.

Si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei ed dal gusto deciso e intenso.

È ideale se accompagnato ai primi piatti asciutti, agli arrosti, ai bolliti ed alla carne ai ferri.

Classificazione:	Sangiovese I.G.T. Rubicone
Zona d'origine:	Emilia-Romagna
Vitigni:	100% Sangiovese
Vinificazione:	Pigiadiraspatura e macerazione sulle vinacce a temperatura controllata, successiva pressatura e fermentazione 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.