

#### DENOMINAZIONE

Sangiovese Rubicone IGT  
Appassimento

#### VARIETÀ

Sangiovese 85%, altri vitigni a bacca rossa 15%

#### ALCOOL

14,5%

#### AREA

Romagna

#### SUPERFICIE

Collina

#### ALTITUDINE

100 - 300 m sul livello del mare

#### TIPOLOGIA DI TERRENO

Argilloso

#### DENSITÀ DI IMPIANTO

3.500 piante per ettaro

#### TECNICA DI ALLEVAMENTO

Guyot Singolo

#### PERIODO DI VENDEMMIA

Da fine settembre a metà ottobre

#### INFORMAZIONI TECNICHE

Le uve selezionate per questo vino sono raccolte a mano nelle colline romagnole e vengono appassite in fruttai per 60 giorni, poi pressate e tenute a contatto con la buccia per 8-10 giorni.

La fermentazione avviene in vasche da 100-300 hl a 25-26 °C per 10 giorni seguiti da una seconda fermentazione malolattica, prima della conservazione in serbatoi di acciaio inox.

Alla fine del processo di vinificazione questo vino contiene 15 g/l di zucchero residuo.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso con riflessi violacei. Profumi tipici di mora e ciliegia. Profumo concentrato e caratterizzato da una piacevole nota speziata.

Al palato è complesso, ricco, con un'acidità equilibrata da note fruttate di mora e vaniglia, completato da un finale lungo ed elegante.

#### ABBINAMENTO CON CIBO

Consigliato con piatti ricchi a base di carni rosse o con piatti piccanti e zuppe ricche.



# Sangiovese Rubicone IGT Appassimento

“Potente”  
Come il suono della musica.



Emilia-Romagna  
Italy

