

#### DENOMINAZIONE

Rubicone IGT  
Sangiovese Appassimento

#### VARIETÀ

Sangiovese 85%, Merlot 15%

#### ALCOOL

14,5%

#### AREA

Romagna

#### SUPERFICIE

Collina

#### ALTITUDINE

100 - 300 m dal livello del mare

#### TIPOLOGIA DI TERRENO

Argilloso - Limoso

#### DENSITÀ DI IMPIANTO

3.500 piante per ettaro

#### TECNICA DI ALLEVAMENTO

Guyot, Cordon Speronato

#### PERIODO DI VENDEMMIA

Da fine settembre a metà ottobre

#### INFORMAZIONI TECNICHE

Dopo la vendemmia, già lievemente tardiva, le uve vengono appassite su graticci per 40 giorni a temperatura e ventilazione controllata.

La vinificazione avviene ad una temperatura di 25-26°C, dura 10 giorni, durante i quali le bucce sono tenute a contatto con la massa liquida.

In seguito alla svinatura, la fermentazione malolattica avviene grazie ad un inoculo di batteri selezionati e porta questo vino ad una maggiore stabilità e morbidezza. Infine il vino viene affinato sia in serbatoi di acciaio inox che barriques.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di un colore rosso porpureo intenso, con riflessi violacei, questo Sangiovese passito ha profumi concentrati di mora, uva passa e ciliegia. A questi sentori fruttati si aggiunge una nota speziata, la quale corona il profilo olfattivo del vino. Al palato, si presenta complesso e avvolgente, bilanciato nell'acidità e armonioso per la morbidezza del suo tannino vellutato. Il finale risulta lungo ed elegante.

#### ABBINAMENTO CON CIBO

Tagliere di formaggi stagionati e salumi di Mora Romagnola o piatti a base di carne rossa a lenta cottura.



## Romagna Rubicone IGT Appassimento

*Autentico,  
come la vita in campagna.*



Emilia-Romagna  
Italy

