



Vigneti Romio

Rubicone IGT Sangiovese Appassimento

DENOMINAZIONE

Sangiovese Rubicone IGT
Appassimento

VARIETA

Sangiovese 85%,
altri vitigni a bacca rossa 15%

ALCOOL

14,5%

AREA

Romagna

SUPERFICIE

Colline

ALTITUDINE

100 - 300 m dal livello del mare

TIPOLOGIA DI TERRENO

Argilloso

DENSITA DI IMPIANTO

3500 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 fruttajo 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

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