



# 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 fruttaiolo 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.