

# 24 Calici rosso



## TIPOLOGIA DI VINO

Vino rosso secco

## DENOMINAZIONE

Sangiovese Rubicone IGT  
Biologico

## VARIETÀ

Sangiovese

## ALCOOL

12,5% vol

## TIPOLOGIA DI CHIUSURA

Bag in box

## CAPACITÀ

3 l



## LOCALIZZAZIONE DELLE VIGNE

Bertinoro, Cesena,  
Mercato Saraceno

## ALTITUDINE

250 m. slm

## NATURA DEI SUOLI

Argilla, calcare, marne

## CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

vigne di 20 - 30 anni allevate  
a cordone speronato e guyot

## RESA PER ETTARO

80q

## TECNICHE DI VINIFICAZIONE

Vinificazione a temperatura  
controllata di 7 giorni in acciaio

## AFFINAMENTO

Cemento



## OCCHI

Rosso rubino

## NASO

Fiori e frutti rossi (viola, ciliegia)

## BOCCA

Secco, di buona struttura,  
piacevolmente tannico

## ABBINAMENTI

il pranzo di tutti i giorni: pasta con  
ragù, affettati, piadina e grigliata

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C