

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