



Noi indica l'unione, l'empatia, il riconoscersi immersi in un profondo senso di fratellanza. Volutamente un vino intenso, a sottolineare la grandezza e la forza del progetto sociale di San Patrignano

Denominazione: Colli di Rimini Rosso DOC

Varietà delle uve: Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot.

Raccolta: da metà settembre a ottobre inoltrato a seconda del vitigno

Resa: 70 q/ha

Vinificazione: fermentazione in acciaio con brevi macerazioni sulle bucce

Affinamento: riposo per circa 12 mesi in barrique di secondo passaggio. L'assemblaggio delle tre varietà avviene prima di andare in bottiglia dove rimane per circa 6 mesi prima di essere commercializzato

Note sensoriali: rubino velato che lascia presagire una modernità nel frutto (marasca ancora vivissima, mora matura, ribes). Ventaglio odoroso dinamico con una bellissima trama tannica.

Palato succoso incisivo sul finale

Temperatura di servizio ottimale e: 16° C

Numero di bottiglie prodotte: 10.000 – 20.000

Formati disponibili: 0,75 L - 1,5 L - 3L

Contiene solfiti

Prodotto in Italia

Imbottigliato all'origine da SAN PATRIGNANO SOC. AGRICOLA COOP. SOCIALE CORIANO (RN)



Abbinamenti:



SanPatrignano