AULENTE ROSSO

La sua espressività è data da un mosaico composto da diversi Sangiovesi provenienti da parcelle con caratteristiche molto diverse che conferiscono a questo vino un carattere unico

Denominazione: Rubicone Rosso IGT
Varietà delle uve: concorre in prevalenza il Sangiovese
Raccolta: prima decade di Settembre
Resa: 80 q/ha
Vinificazione: le uve che provengono da raccolte rigorosamente notturne fanno una macerazione a freddo molto breve a temperatura controllata. A fine fermentazione alcolica i vini fanno la malolattica in acciaio prima dell'affinamento finale
Affinamento: in acciaio ed in parte in botte grande
Note sensoriali: colore rubino intenso, con note olfattive di rosa, ciliegia, prugna e un tocco di spezie. Al palato è complesso e di piacevole beva, con tannini levigati ed un finale di notevole persistenza gusto-olfattiva. Un vitigno interpretato con leggerezza, sacrificando in questo vino leggermente la polpa, ma integrandola con un'espressione varietale molto sincera
Temperatura di servizio ottimale: 14 - 16° C
Numero di bottiglie prodotte: 170.000
Formati disponibili: 0,75 L - 0,375 L

Contiene solfiti

Prodotto in Italia

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

Abbinamenti:

SanPatrignano