

SANGIOVESE DEL CONTE Rubicone IGT Sangiovese



TIPOLOGIA
Vino rosso fermo
VITIGNI PRINCIPALI
Sangiovese
AREA DI PRODUZIONE
Uva coltivate nella zona IGT nelle province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini e in parte nella provincia di Bologna (Regione Emilia-Romagna)
TERRENI
Zone collinari della Romagna, affacciate al mare Adriatico e quindi adeguatamente ventilate e soleggiate, con terreni calcareo argillosi nelle colline, alteranti a terreni alluvionali e morenici nelle zone pianeggianti.
RACCOLTA
Il Sangiovese è un vitigno a maturazione leggermente tardiva quindi, tra fine settembre e inizio ottobre.
VINIFICAZIONE
Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio con frequenti rimontaggi e svinatura. Il vino riposa e affinate per un breve periodo prima dell'imbottigliamento.
COLORE
Rosso rubino con riflessi violacei
OLFATTO
Piacevole aroma floreale con note di viola secca e frutta matura come ciliegie sotto spirito e prugne.
GUSTO
Strutturato e molto bilanciato al palato, con una buona freschezza e acidità. Nel retrogusto frutti rossi maturi, note eteree, ma un finale fresco e pulito.
ABBINAMENTI
È un vino piacevole, di pronta beva, da bere in tutte le stagioni. Ben si adatta ai piatti della tradizione, pasta con sughi di carne, arrosti, carni rosse grigliate, formaggi.
CONSIGLI PER IL SERVIZIO
18-20°C
GRADO ALCOLICO
13,5% vol

