

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: 300.000

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:

