

# Masselina



## *158 s.l.m. Cabernet Sauvignon Sangiovese*

Da vigneti posti su colline  
cui la sommità raggiunge  
158 metri sul livello del mare

Gradazione alcolica  
14% vol.

Denominazione  
Rubicone I.G.T.

Vitigno  
70% Cabernet Sauvignon,  
30% Sangiovese

Superficie vigneti  
1 ettaro di Cabernet Sauvignon,  
0,5 ettari di Sangiovese

Forma di allevamento  
Cordone Speronato

Area di produzione  
Colline della Serra di Castelbolognese (RA)

Terreno  
Medio impasto, con venature tendenti  
all'argilloso

Resa media per ettaro  
70 quintali

Vendemmia  
Raccolta manuale in cassette, nella prima  
e seconda decade di ottobre

Vinificazione  
In acciaio inox a temperatura controllata,  
con follature e delestage con macerazione  
sulle bucce di circa 15 giorni

Affinamento  
In acciaio con la presenza delle fecce  
fini dei lieviti per 60 giorni

Accostamenti gastronomici  
Piacevole con i primi di pasta, anche  
della tradizione romagnola e italiana,  
esprime tutte le sue potenzialità gusto  
olfattive quando si sposa ad arrostiti,  
carni alla griglia, selvaggina,

formaggi stagionati  
Formati disponibili  
Bottiglie da 0,750 lt.



*Masselina*

LA COLLINA DEI VIGNETI