



158 CENTOCINQUANTOTTO

RUBICONE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CABERNET SAUVIGNON
SANGIOVESE





CABERNET SAUVIGNON SANGIOVESE RUBICONE IGT BIO



VINIFICAZIONE: Le uve vengono conferite in cantina, pigiate e diraspate prima di essere trasferite in serbatoi di fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione viene avviata con lieviti selezionati. Macerazione sulle bucce per 7 giorni a una temperatura di 25°C, con rimontaggi durante questo periodo. Dopo la fermentazione, le bucce vengono pressate e il vino travasato in serbatoio per completare la fermentazione alcolica. Successivamente, il vino viene separato dalle fecce di fermentazione prima della fermentazione malolattica. Dopo il travaso finale, il vino viene chiarificato, stabilizzato a freddo, filtrato e imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il colore è rosso intenso, il profumo è ampio e caratteristico; il gusto è secco, corposo e leggermente tannico.

SUGGERIMENTI DI SERVIZIO: Ideale con piatti della tradizione italiana a base di pasta, arrostiti, carni alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati.

 TEMPERATURA DI SERVIZIO 18° C	 ALCOOL 13,5	 UVAGGIO Cabernet Sauvignon, Sangiovese	 ZUCCHERI RESIDUI 2 g/l
---	---	--	--