

Sangiovese Rubicone

TYPOLOGIE: Vin Tranquille

APPELLATION: I.G.T.

MARQUE: CANTINA DEL DUCA

ZONE DE PRODUCTION: provinces de Ravenne, Forlì-Cesena, Rimini et en partie dans la province de Bologne.

MÉTHODE DE PRODUCTION: pressage et macération des raisins pour extraire la couleur et les tanins souples. Fermentation à température contrôlée en cuves inox avec remontages fréquents et décuvage.

CÉPAGE: Sangiovese

DEGRÉ ALCOLIQUE: 11,5% Vol - **DOSAGE:** Sec

COULEUR: rouge vif aux reflets violacés.

BOUQUET: au nez, il est vineux et délicat avec des senteurs de fruits rouges.

GOÛT: corsé et bien équilibré en bouche avec une délicieuse fraîcheur. Fruits noirs mûrs en arrière-goût, notes éthérées, avec une finale fraîche et nette.

ACCORDS METS-VINE: vin issu d'un cépage agréable, facile à boire, adapté à toutes les saisons. Il s'accorde parfaitement avec un repas traditionnel tel que des pâtes à la sauce bolognaise, des rôtis, des viandes rouges grillées et des fromages affinés.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16-18 °C

Bouteille:	Bordolese Standard
Bouchon:	Bouchon cylindrique en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	600
Cartons @ Palette:	100 - 4 couches de 25 cartons
Dimensions:	80x120x134
Poids brut:	Kg 742
EAN Bouteille:	8001335030030
EAN Cartons:	48001335030038
UGS:	VNXX21

