

SANGIOVESE Rubicone

TIPOLOGIA: Vino Fermo

DENOMINAZIONE: I.G.T.

MARCA: CANTINA DEL DUCA

AREA DI PRODUZIONE: province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini e in parte nella provincia di Bologna.

METODO DI PRODUZIONE: pressatura e macerazione delle uve per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio con frequenti rimontaggi e svinatura.

VITIGNO: Sangiovese

GRADO ALCOL: 11,5% Vol - **DOSAGGIO:** Secco

COLORE: rosso vivace con riflessi violacei.

PROFUMO: al naso è vinoso e delicato con sentori di frutti rossi.

SAPORE: corposo e ben equilibrato al palato con deliziosa freschezza.

Frutti neri maturi nel retrogusto, note eteree, con un finale fresco e pulito.

ABBINAMENTO: vino da un vitigno piacevole, di facile beva, adatto in tutte le stagioni. Si abbina bene con un pasto tradizionale tradizionale quali primi piatti di pasta con ragù di carne, arrostiti, carni rosse grigliate e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

Bottiglia:	Bordolese Standard
Chiusura:	Raso Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	600
Casse @ Pallet:	100 - n. 4 piani da 25 casse
Dimensione Pallet	80x120x134
Peso Lordo	Kg 742
EAN Bottiglia:	8001335030030
EAN Cassa:	48001335030038
Codice	VNXX21

