

Sangiovese

Rubicone IGP

L'orizzonte in Romagna ci offre panorami sinuosi e morbide profondità di campo, sulle quali perdersi. Il Sangiovese ci riporta alla realtà e ci fa sognare assaporando il suo mondo, che poi è il nostro e racconta di valori solidi, di agile resilienza, di positiva caparbietà. Il Sangiovese è come noi: amabile, corposo, conviviale.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

di colore rosso rubino brillante, all'olfatto risulta avere sentori di viola e profumi fruttati di ciliegie, lamponi e mirtilli, ma anche sfumature di erbe aromatiche.

Buono l'equilibrio in bocca con tannini snelli e mai invasivi. E' un vino conviviale, il 'Re della tavola'; grazie alla sua agile corposità e ad un'amabile freschezza che gli permettono di spaziare dalla carne, alle verdure, sino al pesce.

ABBINAMENTI:

si affianca generosamente a grigliate di carne, castrato ai ferri, parmigiana di melanzane e per smentire la regola che non vuole vino rosso col pesce, si sposa con successo al pesce azzurro e a saporite zuppe di pesce come il "Caciucco".

VINIFICAZIONE:

la raccolta delle uve avviene normalmente l'ultima settimana di settembre quando le uve raggiungono la completa maturazione. La macerazione è di 7/10 giorni alla temperatura controllata di 25°C, segue la svinatura ed alcuni travasi.

MATURAZIONE/AFFINAMENTO:

il vino viene sottoposto ad un periodo di affinamento di circa 6 mesi in contenitori di acciaio prima dell'imbottigliamento.

UVE: Sangiovese

DENOMINAZIONE: Rubicone IGP

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

PRODUZIONE MASSIMA: 100-120 q.li/ha

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Alcole effettivo: 12,5-13 % vol

Zuccheri: 2-5 g/l

Acidità totale: 5,00 - 6,00 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

CONSERVAZIONE: conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e calore

COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI:

Sangiovese Rubicone IGP - Branchini

FORMATI: 750 ml

AZIENDA AGRICOLA BRANCHINI

Via Marsiglia, 3 | 40060 Toscanella di Dozza, Bologna IT

Tel: +39 0542 53778 | Email: info@branchini1858.it

www.branchini1858.it

I dati, le analisi e le descrizioni evidenziati in ogni scheda tecnica devono intendersi come meramente indicative delle caratteristiche medie del prodotto e quindi non riferite ad ogni specifica annata.