



SCARABOCCHIO

RUBICONE I.G.T. SANGIOVESE

Vino da uve site in zone collinari e pedecollinari dell'igt rubicone, vinificato in acciaio a temperatura controllata, con le più avanzate tecnologie enologiche, si presenta fresco e piacevole, ma con una buona struttura, adatto a tutte le occasioni di consumo.

PRODOTTO

Varietà	Sangiovese
Regione	Emilia-Romagna
Area	Romagna in zona pedecollinare e collinare
Alcol	Alc. 13% vol



VINIFICAZIONE

Fermentazione con macerazione sulle bucce a temperatura controllata e rimontaggi giornalieri in vasche di acciaio, a seguire pressatura soffice.

AFFINAMENTO

Riposa sei mesi in Bottiglia, la vinificazione è svolta per ottenere aromi e tannini che rendano il vino fresco e piacevole.

NOTE ORAGNOLETTICHE

Equilibrato e persistente con trama tannica abbastanza fitta e piacevolmente serbevole al gusto. Le sue caratteristiche organolettiche migliorano nel corso dell'anno successivo alla vendemmia Da bere giovane.

COLORE Rosso Rubino intenso e vivace.

AROMA Viola mammola e ciliegia.

ABBINAMENTI

Lo consigliamo con pasta al ragù, carne rossa, salumi e formaggi e per un amichevole bicchiere di vino in compagnia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C

PRODUZIONE ANNUA circa 25.000 bottiglie