



# SBUROVIN<sup>®</sup>

## RUBICONE I.G.T. BIANCO

Questo vino è prodotto con un sapiente melange di uve autoctone e internazionali coltivate su suoli collinari e pedecollinari dell'areale romagnolo.

Con questo vino proponiamo la nostra personale chiave di lettura Internazionale del territorio.

### PRODOTTO

Varietà	Autoctone e internazionali
Regione	Emilia-Romagna
Area	Romagna, zona collinare di Forlì – Cesena
Alcol	Alc. 12,5% vol



VINO BIOLOGICO



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Lunga macerazione e fermentazione a temperatura controllata con invecchiamento di 6 mesi in serbatoi di acciaio E successivo affinamento di 3 mesi in bottiglia.

### NOTE GUSTATIVE

Vino di carattere e forte personalità; la vendemmia è ottenuta con metodi tradizionali, da vigne con limitata produzione per ceppo, le uve vengono successivamente trasformate con sapienti tecniche di vinificazione e nasce così un prodotto ricco di sentori floreali e di frutta, di struttura e di grande pulizia al naso e al palato.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Armonico, leggermente tannico, con retrogusto amarognolo gradevole.

COLORE Rosso rubino intenso.

AROMA Profumo vinoso, con sentori caratteristici di viola, unito ad una ciliegia ben registrata ed eleganti note di sottobosco.

### ABBINAMENTI

Consigliato con Pasta al sugo, arrosto e grigliate di carne o per una "Merenda" con salumi, formaggi e un paio di amici.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C

PRODUZIONE ANNUA circa 6.000 bottiglie