



# MONTE SASSO

## RUBICONE I.G.T.

### FAMOSO



Questo vino è stato ottenuto dalla zona di Monte Sasso, situata a 350 m s.l.m. ai piedi della catena montuosa appenninica, con una produzione per pianta molto limitata.

#### VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata (circa 14 °C) per 10 giorni in serbatoi di acciaio.

#### AFFINAMENTO





Affinamento sur lie in serbatoi di acciaio inox per 4-6 mesi, seguito dall'imbottigliamento.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Profumi tipici di fiori bianchi ed erbe aromatiche, fragrante, con fresca acidità e mineralità.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Lo consigliamo con la pasta, stuzzichini leggeri e cocktail.

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| <br>TEMPERATURA DI SERVIZIO<br>10-12 °C | <br>ALCOOL<br>12,5 | <br>VARIETA' D'UVA<br>Famoso | <br>ZUCCHERI RESIDUI<br>1 g/l |
|--|---|--|--|