



SCARABOCCHIO

SANGIOVESE RUBICONE I.G.T.



Vino ottenuto da uve coltivate sulle colline e alle pendici del Rubicone, vinificato in acciaio a temperatura controllata con le più avanzate tecnologie enologiche; è fresco e piacevole, ma con una buona struttura, adatto a tutte le occasioni di consumo.

VINIFICAZIONE

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

AFFINAMENTO

Riposa per sei mesi in bottiglia; la vinificazione è effettuata per ottenere aromi e tannini che rendono il vino fresco e piacevole.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Equilibrato e persistente, con una struttura tannica abbastanza densa e piacevolmente persistente al palato. Le sue caratteristiche organolettiche migliorano nel corso dell'anno successivo alla vendemmia. Da bere giovane.

COLORE





Rosso rubino intenso e vivace.

PROFUMO

Violetta e ciliegia.

ABBINAMENTI

Lo consigliamo con pasta al ragù, carni rosse, salumi e formaggi e per un bicchiere in compagnia degli amici.

 TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C	 ALCOOL 13	 VARIETA' D'UVA Sangiovese	 ZUCCHERI RESIDUI < 1 g/l
--	---	--	--