



Casa Vinicola
Rubatterno



Sangiovese

di Toscana

IGT

Chi è nato e cresciuto in Toscana lo sa. Il Vino Rosso è Sangiovese, per noi toscani non esistono altre uve. Il Sangiovese scorre nelle nostre vene ed è parte della nostra cultura e della nostra tradizione. Questo vino non è altro che il riassunto liquido dei secoli di sudore passati nelle vigne a coccolare quegli amati grappoli rossi. Così anche è il colore del vino rosso rubino ma che poco ha a che fare con la pietra preziosa perché il suo cuore è semplice e forte come il mattone del quale invecchiando prende il colore.

Uvaggio: 90% Sangiovese e 10% tra Canaiolo nero, Colorino e Gamay

Denominazione: I.G.T.

Annata: 2015

Gradazione alcolica: 13,5 % vol.

Note organolettiche: di colore rosso rubino con riflessi violacei offre al naso note ancora acerbe di frutta a bacca rossa.

Vino morbido e gustoso presenta un finale asciutto e pulito.

Abbinamento: ottimo con tutti i salumi toscani, con pecorini poco stagionati o con una buona pizza.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia: manuale, tra fine settembre e inizio ottobre

Resa Ha: 70 quintali/ha

Produzione annuale: 2.500 bottiglie

Fermentazione: 20 giorni in tini in acciaio inox ad una temperatura controllata di 15°

Fermentazione malolattica: naturale nel periodo novembre-dicembre

Invecchiamento: 6 mesi in tini in acciaio inox

Affinamento: in bottiglia

Formati disponibili: in vendita sfuso direttamente presso la nostra cantina,

Bag in Box da 5 lt, 10 lt e 20 lt,

Bottiglia da 750 ml