



*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