



*Casa Vinicola Rubattorno*

*Via Rubattorno , 254 - 51039*

*Quarrata (PT) • Italia*

*Tel. 392 5241668*

*Fax: 0573 735232*



*SANGIOVESE  
DI TOSCANA  
I.G.T.  
2015*

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

**Denominazione:** I.G.T.

**Annata:** 2015

**Gradazione alcolica:** 13% 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, da fine settembre a inizio ottobre

**Resa Ha:** 70 quintali/ha

**Produzione annuale:** 2.500 bottiglie

**Fermentazione:** 12/15 giorni in tini in acciaio inox ad una temperatura controllata di 25°

**Fermentazione malolattica:** naturale nel periodo novembre-dicembre

**Invecchiamento:** 6 mesi in tini in acciaio inox

**Affinamento:** in bottiglia



[www.rubattornovini.it](http://www.rubattornovini.it)



[commerciale@rubattornovini.it](mailto:commerciale@rubattornovini.it)



[www.facebook.com/RubattornoVini](http://www.facebook.com/RubattornoVini)