DUCA DELLA ROCCA

Rubicone IGT Sangiovese



TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Sangiovese

AREA DI PRODUZIONE

Uva coltivate nella zona IGT nelle province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini e in parte nella provincia di Bologna (Regione Emilia-Romagna)

TERRENI

Zone collinari della Romagna, affacciate al mare Adriatico e quindi adeguatamente ventilate e soleggiate, con terreni calcareo argillosi nelle colline, alteranti a terreni alluvionali e morenici nelle zone pianeggianti.

RACCOLTA

Il Sangiovese è un vitigno a maturazione leggermente tardiva quindi, tra fine settembre e inizio ottobre.

VINIFICAZIONE

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio con frequenti rimontaggi e svinatura. Il vino riposa e affinate per un breve periodo prima dell'imbottigliamento.

COLORE

Rosso rubino con riflessi violacei

OLFATTO

Piacevole aroma floreale con note di viola e frutta come ciliegie e prugne

GUSTO

Di corpo medio e molto bilanciato al palato, con una buona freschezza. Nel retrogusto frutti rossi e un finale fresco e pulito.

ABBINAMENTI

È un vino piacevole, di pronta beva, da bere in tutte le stagioni. Ben si adatta ai piatti della tradizione, pasta con sughi di carne, arrosti, carni rosse grigliate, formaggi.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

14-16°C

GRADO ALCOLICO

11,5% vol

[Bordolese standard (75 cl)], [11,5% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)