

DALFIUME

NOBILVINI S.R.L.

Via Madonnina n. 3041
40024 Castel San Pietro Terme (BO)
Cf:02422060372 PI: 00577051204
Tel. 051941618 Fax 051944749
Sito internet: www.dalfiumenobilvini.it
e-mail: info@dalfiumenobilvini.it

Scheda Tecnica - Fusto

SANGIOVESE RUBICONE I.G.T.

- DENOMINAZIONE:** Sangiovese Rubicone I.G.T.
- VITIGNO:** Sangiovese Romagnolo
- PRODUZIONE:** 200-210 q.li per ettaro
- LUOGO DI PRODUZIONE:** Pianure Emiliano Romagnole delle province di Bologna e Ravenna
- VINIFICAZIONE:** L'uva appena raccolta viene diraspata e contemporaneamente pigiata, poi trasportata in grandi e moderni tini dove viene lasciata fermentare con le bucce per ottenere una maggiore intensità di colore e profumi. Durante la fermentazione si procede ad alluvionare il "cappello" di vinaccia che si è creato, attraverso il rimontaggio, per ossigenare il mosto. La successiva operazione consiste nella svinatura, cioè la separazione totale delle vinacce dal mosto ed il passaggio di quest'ultimo in tini dove viene periodicamente travasato per dividerlo dalle fecce decantate. Il vino così ottenuto è pronto per essere filtrato ed infustato.
- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo vinoso e delicato che ricorda la viola. Il sapore è asciutto e armonico, con leggero retrogusto amarognolo.
- TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO:** 18 mesi.
- TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18° C.
- DA SERVIRE:** E' ideale se accompagnato ai primi piatti asciutti, agli arrostiti, ai bolliti ed alla carne ai ferri.