

Campo del Lupo

Rubicone I.G.P. Rosso



Denominazione	Rubicone I.G.P. Rosso
Gradazione media	12,5% vol
Uvaggio	Sangiovese 100%
Vinificazione	Fermentazione con macerazione breve a temperatura controllata 23°C.
Affinamento	Matura in acciaio almeno 3 mesi prima dell'imbottigliamento

Descrizione

Colore rosso rubino con riflessi violacei
Ingresso decisamente fruttato e floreale, da vino giovane, in prevalenza compaiono note di violetta, ciliegia marasca ed eucalipto. Fresco e di buona beva al palato, discreto l'equilibrio con un tipico finale leggermente asciutto, ma garbato, nel complesso è persistente e pienamente coerente con il profilo olfattivo.

Accostamenti

Vino a tutto pasto, adatto ad antipasti all'italiana, primi piatti della tradizione romagnola carni bianche o formaggi freschi.

Anidride solforosa al consumo 80/23

Temperatura di servizio 18°C

