



CASE MARCOSANTI

VINI *R*ossi

GIGIONE

RUBICONE SANGIOVESE IGP

Vino simbolo della Romagna, il Sangiovese viene declinato in varie maniere, ma Case Marcosanti ha voluto aderire il più possibile alla tradizione per trasferire in questo vino la migliore espressione del territorio in cui vengono coltivate le uve.

Uve:

Sangiovese 100%

Tecnica di produzione:

La fermentazione e l'affinamento, si eseguono all'interno di innovativi vinificatori in acciaio, la possibilità di condurre la fermentazione a temperatura e rimontaggi controllati, sono alla base della componente aromatica di questo prestigioso vino. L'utilizzo di lieviti selezionati, oltre a garantire una regolare cinetica fermentativa contribuisce alla valorizzazione della naturale complessità aromatica. Segue la fase di fermentazione malolattica, con la quale si smussano le tipiche punte acide del vitigno e si incrementa morbidezza e complessità.

Gradazione alcolica:

13 %vol.

Caratteristiche sensoriali:

*colore rosso rubino intenso;
all'olfatto sentori di viola e di ciliegia
che si uniscono ad una piacevole bevibilità.*

Abbinamenti:

*tagliatelle al ragù di carne, carni grigliate o arrostiti, nonché piadina,
affettati e formaggi.
Si presta anche per alcuni piatti a base di pesce, come il brodetto.*



CASE MARCOSANTI Srl Società Agricola

Via Chiesa di Camerano, 369 - 47824 Poggio Torriana (RN)

P. IVA e CF 04096280401

info@viniocasemarcosanti.com