



Sangiovese IGP

Colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo vinoso e delicato che ricorda la viola. Il sapore è asciutto e armonico, con leggero retrogusto amarognolo.



Sangiovese Rubicone IGP



Sangiovese Romagnolo



200 - 210 q.li per ettaro



Pianure Emiliano-Romagnole



1 - 3 anni



16 - 18° C



L'uva appena raccolta viene diraspata e contemporaneamente pigiata, 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 imbottigliato.



Colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo vinoso e delicato che ricorda la viola. Il sapore è asciutto e armonico, con leggero retrogusto amarognolo.



È ideale se accompagnato ai primi piatti asciutti, agli arrosti, ai bolliti ed alla carne ai ferri.



0,75 e 1,5 litri. Disponibile anche in fusti da 20 litri.

DALFUME
NOBILVINI