

biscardovini.com

Enigma

Sangiovese IGT Rubicone
100% Appassimento

Vitigno: Sangiovese
Denominazione: Rubicone IGT
Zona di produzione: Emilia Romagna
Tenore alcolico: 15%

Esame Organoleptico

Colore: nero intenso

Profumo: armonioso con note di more e lamponi

Sapore: elegante e di un vino importante, bilanciato, con tannini dolci e morbidi sul finale

Temperatura di servizio: 18°-20° C.

Abbinamento consigliato: Enigma è un vino di meditazione viste le sue naturali caratteristiche ben bilanciate. Tuttavia, accompagna bene piatti di carne e formaggio stagionato.

La storia di Enigma

La Famiglia Biscardo – insieme agli agricoltori romagnoli – ha creato questo Sangiovese. La vendemmia è fatta verso la fine dell'autunno quando le uve già parzialmente appassite sulla pianta sono raccolte a mano e lasciate in cassette per un periodo di appassimento in essiccatoi. Alla fine di dicembre, inizia una lenta macerazione a basse temperature e il vino viene tenuto sulle fecce fino a marzo. Enigma è ottenuto da un processo di Appassimento al 100%.

