

mabiscantine.it

Decò

Sangiovese

IGT

RUBICONE DECÒ

Vitigno: Sangiovese 100%

Denominazione: IGT Rubicone

Zona di produzione: Aree del Nord e centro Italia

Tenore alcolico: 13%.

Esame Organolettico

Colore: Rosso granata con riflessi violacei;

Profumo: intenso con note di viola e sentori di spezie, ciliegie e prugne;

Sapore: Complesso e profondo, caldo e armonico

Temperatura di servizio: 18° C.

Abbinamento consigliato: ottimo con primi piatti, carne rossa e formaggi stagionati.

Terreno

I vigneti si trovano su un terreno ben esposto su base calcarea.

Vinificazione

Le uve raccolte a mano nel periodo Settembre–Ottobre, subiscono un processo controllato per preservare le tipiche caratteristiche varietali. Il vino viene fatto fermentare in vasche di acciaio a temperatura controllata per circa due settimane, così da ottenere l'estrazione ottimale di frutta e tannini morbidi. Parte delle uve del nostro Sangiovese sono raccolte in cassette subiscono un processo di appassimento.

Il vino

Il Sangiovese è uno dei vitigni italiani più diffusi. Le sue origini risalgono al 1500 e viene denominato come "Sangue di Giove". Fa parte dell'uvaggio di grandi vini come il Chianti, il Brunello, il Montefalco e il Morellino.

Il nostro Sangiovese Rubicone Decò dalle antiche origini è particolarmente importante per il suo colore rosso intenso e per il suo sapore complesso e profondo.

