

# AULENTE ROSSO



*La sua espressività è data da un mosaico composto da diversi Sangiovesi provenienti da parcelle con caratteristiche molto diverse che conferiscono a questo vino un carattere unico*

**Denominazione:** Rubicone Rosso IGT

**Varietà delle uve:** concorre in prevalenza il Sangiovese

**Raccolta:** prima decade di settembre

**Resa:** 80 q/ha

**Vinificazione:** le uve che provengono da raccolte rigorosamente notturne fanno una macerazione a freddo molto breve a temperatura controllata. A fine fermentazione alcolica i vini fanno la malolattica in acciaio prima dell'affinamento finale

**Note sensoriali:** colore rubino intenso, con note olfattive di rosa, ciliegia, prugna e un tocco di spezie. Al palato è complesso e di piacevole beva, con tannini levigati ed un finale di notevole persistenza gusto-olfattiva. Un vitigno interpretato con leggerezza, sacrificando in questo vino leggermente la polpa, ma integrandola con un'espressione varietale molto sincera

**Temperatura di servizio ottimale:** 16 - 18° C

**Numero di bottiglie prodotte:** 300.000

**Formati disponibili:** 0,75 L - 0,375 L

**Contiene solfiti**

**Prodotto in Italia**

Imbottigliato all'origine da SAN PATRIGNANO SOC. AGRICOLA COOP. SOCIALE CORIANO (RN)



**Abbinamenti:** .....



SanPatrignano