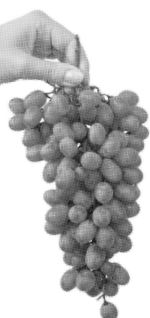




LULONE

Sangiovese IGP Rubicone

L'anima fresca del Sangiovese a Rimini



Vitigno

Sangiovese 100%

Suolo

Mediamente argilloso

Altitudine

130-140 m slm

Esposizione

Sud-est

Età media

8-15 anni

Vendemmia

Manuale in cassette

Fermentazione

Macerazione semi carbonica per 8 giorni. Successiva pressatura, termina la fermentazione alcolica in acciaio a 20°

Affinamento

Sui lieviti in acciaio

Numero bottiglie prodotte

4500

Tenore alcolico

12,5%vol

Note di degustazione

Rosso porpora con riflessi violacei. Bouquet tipico: macedonia di ciliegie, fragole, lamponi, caratterizzato da una leggera speziatura. Un vino fresco e di facile beva.

Abbinamento

Risotto ai prugnoli

Temperatura di servizio

12/14°

