XVXI



Sangiovese Frizzante

Delizioso, con note di frutta in evidenza, leggero e leggermente frizzante, questo rinfrescante vino semidolce è un ottimo inizio per picnic estivi o momenti di pomeriggio piacevoli.

VENDEMMIA: Dopo un'accurata valutazione dei grappoli, la nostra uva viene raccolta tra la fine di agosto e l'inizio di settembre.

VINIFICAZIONE: Dopo la pressatura, il mosto subisce una fermentazione primaria a temperatura controllata al fine di preservare le tipiche note aromatiche e le caratteristiche fruttate del Sangiovese. Il mosto viene travasato e separato dal sedimento. L'effervescenza è prodotta secondo il metodo Martinotti-Charmat al fine di conferire al vino la tipica, fine e persistente effervescenza, nonché un bouquet fresco e appetitoso.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Naturale e intenso colore fragola luminoso con effervescenza fine. Il naso è dominato da un attraente profumo di frutti rossi e fragola. Il palato fruttato e fresco è perfettamente bilanciato tra acidità e contenuto di zucchero residuo. Aromi fruttati, vino armonioso e perfettamente frizzante.

Denominazione Sangiovese Rosato Rubicone IGT
Uve 100% Sangiovese
Gradazione 11% Vol
Formato 0,75 lt.
Servizio 10-12°C.
.

Abbinamenti consigliati
È perfetto come vino leggero estivo da gustare come aperitivo, si abbina bene con stuzzichini e canapè come antipasti leggeri, insalate di pesce e formaggi freschi a pasta molle.

TORRE DEL MARINO
Torre del Marino di Cortecchia Piero
Via Casolana 3164 Castel Bolognese 48014 (RA) - Italy
export@torredelmarino.it - P.IVA 01356260396