

## VINHO TINTO SANGIOVESE RUBICONE IGT 92

País de Origem	Itália
Região	Rubicone- Emilia Romagna
Produtor	San Marco
Safra	2023
Castas	Sangiovese
Temp. Serviço	14° a 16°C
Guarda	5 anos
Harmonização	Massas ao molho vermelho   Carnes Grelhadas   Queijos leves
Análises	Álcool: 12,54% Acidez: 4,74 g/l    Açúcares Totais: 3,50 g/l
Barrica	Sem passagem por barrica
Vinificação	Colheita é feita entre final de setembro, começo de outubro. Fermentação das melhores uvas em depósitos de aço inoxidável a temperatura controlada.
Notas de Prova	A Sangiovese é uma das uvas italianas mais reconhecidas mundialmente. Este vinho possui uma cor rubi de média intensidade. No aroma é frutado com leve toque floral. Na boca possui boa acidez e estrutura de corpo mediana. Final de boca frutado e agradável. É ótimo acompanhante para pratos típicos italianos a base de molho vermelho.



Cód: 24545