

• Solerosso •

ROSSO INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA Rubicone



Grado alcolico	12% Vol.
Uve	Sangiovese, Ciliegiolo (SG8).
Territorio	Imola.
Impianto	Cordone speronato.
Terreno	Medio impasto e argilloso.
Altimetria	90-100m s.l.m.
Resa per ettaro	140ql.
Vendemmia	Selezione manuale delle uve che vengono poi adagiate in cassette.
Vinificazione	Parziale macerazione carbonica e in rosso.
Colore	Rosso rubino con riflessi violacei.
Profumo	Ampio e intenso, fruttato e floreale con un finale erbaceo e vegetale di fieno.
Sapore	Secco e delicato. Abbastanza caldo, morbido ed avvolgente, con una piacevole persistenza gusto olfattiva di frutti di bosco.
Servire a	14°C.
Abbinamenti	Da abbinare a portate aromatizzate con funghi e tartufo. Se servito fresco di cantina, si accompagna bene anche a portate estive.

• Solerossa •

RED WINE TYPICAL GEOGRAPHICAL INDICATION Rubicone



Alcohol by vol.	12% Vol.
Grape varietal	Sangiovese, Ciliegiolo (SG8).
Region	Imola.
Planting scheme	Spurred cordon.
Soil	Medium-textured.
Altitude	90-100m above sea level.
Yield per ha.	140ql.
Harvesting method	The grapes are selected by hand and then placed in crates.
Vinification	Partial carbonic skin-contact maceration.
Colour	Ruby red with violet highlights.
Bouquet	Far-reaching, intense, fruited and floral with a herbaceous, vegetal finish reminiscent of hay.
Flavour	Dry and delicate. Fairly warm on the palate, smooth and enveloping with a pleasant flavour-aroma persistence of soft berries.
Serve at	14°C.
Food pairings	Enjoy with well-flavoured dishes containing mushrooms and truffles. Also good with summer dishes if served fresh from the cellar.