

VOLPINO ROSSO

ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

RUBICONE



Grado alcolico 12% Vol.

Uve Merlot e rosse di Il epoca.

Territorio Imola.

Impianto Cordone speronato.

Terreno Medio impasto e argilloso.

Altimetria 90-100m s.l.m.

Resa per ettaro 100ql.

Vendemmia Selezione manuale delle uve che vengono poi adagiate in cassette.

Vinificazione Macerazione carbonica (metodo del beaujolais) per 15 giorni.

Colore Rosso rubino con riflessi violacei e purpurei.

Profumo Ampio e intenso, con un bouquet fruttato e floreale tipico della vinificazione in macerazione carbonica..

Sapore Secco, delicato ed avvolgente. Dotato di una giovane freschezza che promette serbavolezza ed eleganza.

Servire a 14°C.

Abbinamenti Da abbinare a portate aromatiche, cotolette di agnello e castagne.

VOLPINO ROSSO

RED

TYPICAL GEOGRAPHICAL INDICATION

RUBICONE



Alcohol by vol. 12% Vol.

Grape varietal Merlot and second ripening period red grapes.

Region Imola.

Planting scheme Spurred cordon.

Soil Medium-textured and clave soil.

Altitude 90-100m above sea level.

Yeld per ha. 100ql.

Harvesting method The grapes are selected by hand and then placed in crates.

Vinification Carbonic maceration (Beaujolais method) for 15 days.

Colour Ruby red with purple and violet reflections.

Bouquet Far-reaching and intense with the fruited and floral bouquet typical of wines made by the carbonic maceration method.

Flavour Dry, delicate and enveloping. Young fresh flavour with the promise of preservability and elegance.

Serve at 14°C.

Food pairings Pair with aromatic dishes, lamb cutlets and chestnuts.