

# 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 adagate 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.

# SOLEROSSO

RED

TYPICAL GEOGRAPHICAL INDICATION

RUBICONE



**Alcohol by vol.** 12% Vol.

**Grape varietal** Sangiovese, Ciliegiolo (SG8).

**Region** Imola.

**Planting scheme** Spurred cordon.

**Soil** Medium-textured and clave soil.

**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.