



# RUBESCO 750 ml

**DENOMINAZIONE: TORGIANO DOC ROSSO**

**PROVENIENZA: TORGIANO**

**COLORE: ROSSO RUBINO**

**GRADAZIONE ALCOLICA: 14 %**

**VITIGNI PRINCIPALI: SANGIOVESE COLORINO**

**VINIFICAZIONE:** fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 15 giorni, affinato un anno in botte e uno in bottiglia dopo leggera filtrazione.

**PROFUMO:** delicato e di buona intensità, elegante complessità con richiami al pepe, alla cannella e al tabacco; sottofondo di confettura rossa e violetta.

**SAPORE:** di solida struttura e ottima concentrazione, evolve con fresca acidità; tannini austeri e di buon equilibrio con finale fruttato e appena minerale.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** bistecca alla fiorentina, barbecue con salsa piccante, tagliata di manzo al condimento balsamico e olio extra vergine d'oliva, roastbeef con patate al forno, anguilla in umido, caponata di melanzana, pollo allo spiedo, formaggi leggermente invecchiati (pecorino, parmigiano), lasagna alla bolognese tradizionale, strangozzi con cipolla rossa e guanciale.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °**

**ALLERGENI:**

**NOTA:**