



# RUBRO

SANGIOVESE DI TODI D.O.C.

## TERRENO

Collinare tipo argilloso, sedimentario, con parti ciottolose

## UVAGGIO

Sangiovese 100%

## VINIFICAZIONE

Macerazione tramite tradizionale contatto con le bucce per 12/15 gg. circa. Numerosi rimontaggi e salasso del 20% nella fase iniziale. Fermentazione alcolica a temperatura controllata (max 25°C) in acciaio inox. Utilizzo di lieviti selezionati. Fermentazione malolattica completamente effettuata in barrique

## MATURAZIONE

12/15 mesi in barrique di rovere francese

## AFFINAMENTO

12 mesi in bottiglia

## CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino profondo, caldo, voluminoso. Profumo di frutti di bosco. Lieve sentori di rovere con tannini fitti e densi. Sapore consistente, sostenuto e potente

## ABBINAMENTI

Consigliabile su preparazioni di carne grigliata, arrosti, caccagione e brasati. Temperatura di servizio 18°/20° C

## TERROIR

Hilly with sedimentary, clay and rocky soil

## GRAPES

Sangiovese 100%

## WINEMAKING

Average maceration on the skins for about 12/15 days. Racking and "bleed off" in the beginning phase of 20% of the wine. Alcoholic fermentation at a controlled temperature (max 25°C) in stainless steel vats. Use of selected yeast. Malolactic fermentation made in barrique

## AGING

12/15 months in French oak barrels

## FINISHING

12 months in the bottle

## DESCRIPTION

Deep ruby color, warm and round. Wild-berries flavor with light scents of oak. Rich and dense tannins. Full-bodied and powerful taste

## FOOD MATCHES

Suggested with grilled and roasted meat as well as game and braised meat. Serving temperature 18°/20° C

## NOTE



Cantina Todini S.r.l.

Rosceto Voc. Collina 29/1  
06059 Todi (Pg) ITALY

t. +39 075 887 122  
f. +39 075 887 231

info@cantinafrancotodini.com  
www.wearetodini.com