

# IL PAPILIO



**Denomination:** Sangiovese Rubicone IGT.

**Tipology:** red still wine.

**Vinification:** after a soft pressing and a maceration of 10 days at 23 ° C, this wine slowly finishes its fermentation at 18 ° C, to keep all its fragrance and its fruity notes.

**Grapes:** Sangiovese rubicone.

**Plant system:** cordone speronato.

**Soil:** clay.

**Colour:** clear red with purple sumings.

**Aroma:** deep hints of Tabasco and tobacco leaves.

**Taste:** It is long, elegant, with marked hints of vanilla and toasted bread.

*Excellent with spicy meats, braised pork and fresh pasta!*

**Alcoholic graduation:** 12,5% VOL.

**Serving temperature:** serve at 16 -18 C°

**Format:** 0,75 l

# IL PAPILIO



**Denominazione:** Sangiovese Rubicone IGT.

**Tipologia:** vino rosso fermo.

**Vinificazione:** dopo una pressatura soffice e una macerazione di 10 giorni a 23° C, questo vino termina lentamente la sua fermentazione a 18° C, per mantenere tutta la sua fragranza e le sue note fruttate.

**Uve:** Sangiovese.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato.

**Terreno:** argilloso.

**Colore:** rosso limpido con sfumature color porpora.

**Profumo:** profondi sentori di tabacco e foglie di tabacco.

**Sapore:** si presenta lungo, di struttura elegante, con spiccati sentori di vaniglia e pane tostato.

*Ottimo con carni speziate, maiale brasato e pasta fresca!*

**Gradazione:** 12,5% VOL.

**Temperatura di servizio:** servire a 16/18 C°

**Formato:** 0,75 l