

Brenso Rubicone Sangiovese Igt 2024 - Ozzanesi



Nazione: Italia
Regione: Emilia-Romagna
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Sangiovese
Certificazione e pratiche agricole: Biologico
certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lievitati: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Inox
Grado Alcolico: 13,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Temperatura di servizio: 16° C
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Sangiovese, fermentazione Spontanea, affina in acciaio.

Biologico certificato.

Sentori Chiave: Ciliegia, prugna, foglia di fico.

Naso: Frutta croccante, in cui la ciliegia fa da padrone e completano il corredo aromatico sentori vegetali

Bocca: Sorso fresco, breve ma intenso Vista: Rosso intenso con sfumature violacee

Ci troviamo in Romagna, più precisamente a Mercato Saraceno dove grazie ai terreni composti prevalentemente da limo, argilla e sabbia il Sangiovese e il Famoso diventano le uve più importanti del territorio, dove riescono a dimostrare il loro carattere più immediato, fruttato, agile e spensierato, sia quando vini cato in maniera classica che in spumantizzazione.

Qui il progetto pone al centro la valorizzazione del territorio, delle uve e soprattutto dei vini che,

anche grazie all'approccio biologico, riescono a produrre utilizzando sempre meno prodotti di sintesi a favore di una gestione più salubre sia in cantina che in vigna, pur mantenendo gran precisione e pulizia.

Il "Brenso", letteralmente "Breve ma Intenso", è un vino rosso di gran immediatezza dove rispetto ai tannini austeri e all'opulenza del Sangiovese toscano, a cui si è più abituati fuori dai con ni emiliano- romagnoli, emergono maggiormente le caratteristiche più spensierate, schiette e fruttate di quest'uva. Un vino da calice, da merenda, da spensieratezza.