



I CRU



VINO
BIOLOGICO

MONACO DI RIBANO

ANNATA **2019**

RUBICONE ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

SCHEDA TECNICA

PROVENIENZA

Savignano sul Rubicone

VITIGNO

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
& Carmenere

SUOLI

Argille calcaree color ocra

ETÀ MEDIA VIGNETO

1999

ALTITUDINE

80 m.s.l.m

ESPOSIZIONE

Nord-Ovest

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà settembre

VINIFICAZIONE

Fermentazione spontanea in acciaio,
macerazione di 20 giorni sulle bucce,
affinamento per un anno in tonneaux
da 500l e barriques da 225l

CARATTERISTICHE

COLORE

Granato intenso

ALCOOL

14% Vol

FORMATI DISPONIBILI

0,75 - 1,5 Litri