



**Rocca delle Macie**

FAMIGLIA ZINGARELLI



## RUBIZZO

TOSCANA IGT

### **Varietà delle Uve**

Sangiovese e Cabernet Sauvignon

### **Tecnica di produzione**

Ottenuto da uve raccolte al giusto grado di maturazione, viene vinificato con tecniche moderne volte a preservare la fragranza aromatica e la vivacità del frutto. Pensato per essere apprezzato giovane, esprime al meglio le sue qualità già dalla primavera successiva alla vendemmia.

### **Caratteristiche organolettiche**

Colore: rosso rubino brillante con riflessi vivaci.

Profumo: fresco e fragrante, con note di frutta rossa croccante e lievi sentori floreali.

Sapore: scorrevole e piacevolmente fresco, di buona bevibilità, con tannini morbidi e un finale equilibrato.

### **Consigli del produttore**

Vino versatile e quotidiano, ideale in abbinamento a primi piatti, zuppe leggere, salumi, carni bianche e piatti semplici della cucina mediterranea.

Servire a una temperatura di 16–18 °C.

Gradazione alcolica: 13% vol.

