



So Free

Nessuna aggiunta di solfiti per questo sangiovese giovane e fresco. Abbiamo lavorato con la massima attenzione in tutte le fasi della vinificazione per proteggerlo dalle ossidazioni.
Un vino che diventa una sfida appassionante per noi e una scelta più consapevole per i nostri consumatori.
No added sulphites for this fresh and fruity Sangiovese.
We worked with care and attention during all the winemaking processes to protect it from oxidation.
A wine which is an exciting challenge for us and a more conscious choice for our consumers.

Varietà / Variety

Sangiovese

Alc. vol* 13%

Area di produzione / Production area

Colline romagnole / Romagna hills

Terreno / Soil

Medio impasto / Medium-textured soil

Rubicone IGT Sangiovese Senza solfiti aggiunti

Note degustative / Tasting notes

Questo vino presenta un colore viola brillante. Propone al naso note molto fruttate, aromi di ciliegia e prugna. Al palato è un vino giovane e fresco, con un finale che rivela note di frutti rossi e una buona acidità. Vinificato in acciaio, presenta un buon bilanciamento tra acidità e tannini, mantenendo un frutto intenso e una grande freschezza.

This wine has a bright purple color, with fruity notes on the nose and aromas of cherry and plum. Very approachable and pleasant on the palate, with a fresh finish that reveals notes of red and purple fruits. Vinified in steel, it has a good balance between acidity and tannins, maintaining an intense fruitiness and great freshness.

Abbinamenti / Food pairing

Si abbina bene con formaggi freschi, sughi leggeri, carni bianche. Conservare e servire a 17-18° C.

It goes very well with fresh cheese, light sauces, white meat. Store and serve at 17-18° C.

*Il grado alcolico può variare in base alle annate.

*The alcohol level may vary based on the vintage.