

Azienda Agricola Biologica Certificata - Fattoria Mula D'Oro

FATTORIA MULA D'ORO

Cabernet Sauvignon Rubicone

€3.50

ZONA DI PRODUZIONE : Romagna

UVE : 100% cabernet

ETA™ MEDIA DELLE VITI : 10 - 15 anni

EPOCA DI VINIFICAZIONE : fine fine settembre

VINIFICAZIONE : In vasche di acciaio da 20 hl

MACERAZIONE: 8 gg ad temperatura mantenuta controllata

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 16°- 18° C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO : carni rosse e alla griglia salumi e formaggi freschi.

GRADO : 14.5 % vol.

All'esame visivo si presenta rosso rubino con orli violacei, brillante e di grande intensità .

All'olfatto si distingue subito per la sua tipica vinosità , corredata da sentori di frutti rossi di sottobosco e viola mammola.

Dal punto di vista gustativo è deciso, robusto dotato di una piacevole spina acida che rende armonico il complesso, abbondantemente grasso e persistente.

[Informazioni Venditore](#)