



LA PISTONA

ITALIAN WINE ART



# Ruggi

ROSSO DOC COLLI ROMAGNA CENTRALE

*Cabernet Sauvignon 50%*

*Sangiovese 50%*

*13% vol.*

Dal netto colore rosso rubino, limpido e consistente sprigiona nitidi echi di ciliegia sotto spirito e frutti rossi, sentori di petali di rosa, con note vegetali di sottobosco e richiami speziati di pepe e chiodi di garofano.

Al sorso è elegante, avvolgente ed invitante, morbido con un taninno setoso ben equilibrato che si intreccia con una piacevole freschezza ed una gradevole sapidità allungandosi nel finale persistente su vivaci note di bosco e leggere note speziate.

Il Cabernet Sauvignon viene affinato per 12 mesi in barrique di rovere francese, il Sangiovese rimane sempre in acciaio inox. Ricomposta la massa in serbatoi inox seguono un periodo di affinamento di 6 mesi, l'imbottigliamento ed un ultimo perfezionamento di 6 mesi in bottiglia.

Da servire a 16-18°C.

## La Pistona

Az. Agr. di De Nadai Fabio

Corso A. Diaz, 36 47121 Forlì (FC)

[www.lapistona.it](http://www.lapistona.it)

Mobile: +39 348 5314787

Mail: [info@lapistona.it](mailto:info@lapistona.it)

P.Iva 03567390269

