

XVXI

## Ritho Rosso



*Il nome Ritho cerca di evocare la generazione futura permettendo alla famiglia Cortecchia di perseguire la propria missione. Il carattere fruttato del Sangiovese, il potere del Cabernet Sauvignon e la morbidezza del Merlot creano un bouquet ricco e un palato vellutato e armonioso.*

**VENDEMMIA:** Dopo un'accurata valutazione dei grappoli, la nostra uva viene raccolta nella seconda metà di settembre.

**VINIFICAZIONE:** Le diverse varietà di uva vengono vinificate separatamente. Il mosto viene fermentato a una temperatura controllata tra i 26 e i 28 gradi con lieviti selezionati, seguito da una macerazione (15 giorni) per estrarre colore e struttura. Successivamente, quando la fermentazione malolattica è completa, il vino viene trasferito e affinato per 6-8 mesi in grandi botti di rovere da 5000 litri.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Un vino di eccezionale complessità e carattere. Di un colore rosso rubino intenso. Il profumo combina frutti rossi scuri e bacche come ciliegia nera, ribes nero e prugna con note speziate di tabacco. Corpo medio e un finale persistente. Un eccellente equilibrio con tannini morbidi e aromi complessi.

**Denominazione** Rosso Rubicone IGT

**Uve** Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon

**Gradazione** 13,5% Vol

**Formato** 0,75 lt.

**Servizio** 16-18°C.

### **Abbinamenti consigliati**

Perfetto con primi piatti a base di carne, tagli di maiale Mora Romagnola stagionato e arrosti.