



Sgarzi Luigi

CANTINE DAL 1933



DRINK
RESPONSIBLY

NO ALCOHOL
UNDER 18

Sangiovese Rosato

Rubicone IGT

Ponte Antico®



 Dry

 11,5% vol

 Sangiovese

 750 ml

Winemaking

Obtained from Sangiovese grapes grown in the Rubicone valley. Once destemmed the grapes are softly pressed and left in the pneumatic press with dry ice for a few hours, the short contact with the skins gives the characteristic rosé colour. After, the must is transferred in stainless-steel tanks where the fermentation takes place at low temperature with selected yeasts.

Ottenuto da uve Sangiovese coltivate nella valle del Rubicone. Una volta diraspatte le uve vengono delicatamente pressate e lasciate nella pressa pneumatica, con ghiaccio secco, per qualche ora, il breve contatto con le bucce dona il caratteristico colore rosé. Successivamente il mosto viene trasferito in vasche di acciaio inox dove, con l'ausilio di lieviti selezionati, avviene la fermentazione a bassa temperatura.

Colour and Aroma

The colour is reminiscent of the Tropea onion skin, while the aroma is a pleasant flowers bouquet.

Il colore ricorda la buccia di cipolla di Tropea, mentre l'aroma è un piacevole bouquet di fiori.

Palate and Food pairing

Well balanced, with a fresh and enveloping taste. This wine is perfect to pair with appetizer, white meat and grilled vegetables. The ideal serving temperature is 10-12°C.

Ben equilibrato, dal gusto fresco e avvolgente. Questo vino è perfetto come aperitivo, per accompagnare carni bianche e verdure grigliate. La temperatura di servizio ideale è 10-12°C.



Sgarzi Luigi



CANTINE DAL 1933



Packaging information

Capacity	750 ml
Packaging	Bordolese Ecovà BVS
Weight of bottle	360 g
Closure	Stelvin white colour
Carton	6 bottles / each
Weight of full carton	6,9 kg
Pallet dimensions	cm 80x120
Weight of full pallet	887 kg
Pallet composition	750 bottles (5 layers x 25 cartons/layer = 125 cartons)



DRINK
RESPONSIBLY

NO ALCOHOL
UNDER 18