



FATTORIA DEL PICCIONE

AZIENDA AGRICOLA
BIOLOGICA 

Falco di San Clemente ROSSO

Rubicone IGP Sangiovese

Tipologia: vino rosso di corpo leggero

Descrizione: “Falco di San Clemente” è il Sangiovese giovane, fresco, vivace. Compagno perfetto della cucina di tradizione, si sposa molto bene anche con il pesce azzurro dell’Adriatico e sa essere molto seducente in estate, servito leggermente fresco. Falco di San Clemente rende omaggio al falco, animale simbolo della biodiversità del Vigneto Agello di Fattoria del Piccione, nel comune riminese di San Clemente.

Degustazione: Falco di San Clemente veste il calice di un rosso rubino tenue. Al naso si apre con leggere note floreali di rosa, seguite dal fruttato di mora, marasca e lampone, infine accompagnate da note vinose. Al palato il vino è avvolgente, fresco e con un tannino ben integrato, gradevolmente fruttato nel retrogusto.

Vitigno: Sangiovese 100%

Titolo alcolometrico: vol. 12,50%

Temperatura di servizio: 14 °C



Vinificazione: fermentazione alcolica in cemento con soli lieviti indigeni e senza controllo della temperatura; macerazione sulle bucce di circa 7 giorni.

Affinamento: 3 mesi in cemento

Ubicazione vigneto: San Clemente(RN); Coriano (RN)

Suolo: franco – limoso; argilloso

Esposizione: Sud - Est

Altitudine: 90 – 120m. s.l.m.

Forma di allevamento: cordone speronato

Età media viti: 8-15 anni

Densità impianto: 4000 ceppi/ha

Raccolta: meccanica

Certificazioni: vino biologico