

Sgarzi Luigi



CANTINE DAL 1933



Sangiovese

Rubicone IGT

Luigi Leonardo®



Dry



12,5% vol



Sangiovese



187 - 250
375 - 750 ml

Winemaking

The grapes are carefully harvested to preserve quality of the fruit. The fermentation of the juice takes place with the skins at controlled temperature of about 22-25°C to achieve the extraction of soft tannins and the best aromas. After the malolactic fermentation, the wine ages in the cellar and afterwards it is bottled.

Le uve sono raccolte con cura per preservare la qualità del frutto. La fermentazione del succo avviene a contatto con le bucce ad una temperatura controllata di 22-25°C per ottenere l'estrazione di tannini morbidi e dei migliori profumi. Dopo la fermentazione malolattica segue un periodo di affinamento in cantina, al termine del quale il vino viene imbottigliato.

Colour and Aroma

The colour is ruby red, while the scent is pleasant, floral, with cherry hints.

Il colore è rosso rubino, mentre il profumo è piacevole, floreale con sentori di ciliegia.

Palate and Food pairing

Dry, easy to drink, good acidity and mild tannins. This wine is perfect to pair with pasta dishes like "tagliatelle", lamb chops, baked cheese, grilled red meat. The ideal serving temperature is 14-16°C.

Secco, beverino, con una buona acidità e tannini delicati. Questo vino è perfetto per accompagnare primi piatti come "tagliatelle", costolette di agnello, formaggi al forno e carni rosse alla griglia. La temperatura di servizio ideale è 14-16°C.



DRINK
RESPONSIBLY

NO ALCOHOL
UNDER 18

Sgarzi Luigi



CANTINE DAL 1933

Packaging information

Capacity	187 - 250 - 375 - 750 ml
Packaging	Bordolese Ecovà UVAG colour BVS
Weight of bottle	360 g
Closure	Stelvin black colour
Carton	12 bottles / each
Weight of full carton	13,8 kg
Pallet dimensions	cm 80x120
Weight of full pallet	853 kg
Pallet composition	720 bottles (5 layers x 12 cartons/layer = 60 cartons)



DRINK
RESPONSIBLY

NO ALCOHOL
UNDER 18