



LA PISTONA

ITALIAN WINE ART



**Ruggi**  
ROSSO DOC COLLI DI FAENZA

---

*Cabernet Sauvignon 40%*  
*Sangiovese 50%*  
*Merlot 10%*  
*13% vol*

Cabernet Sauvignon e Merlot vengono affinati 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 affinamento di 6 mesi in bottiglia.

Colore rosso rubino intenso, profumi intensi e complessi, in cui si distinguono profumi di frutti rossi e spezie, oltre a note vegetali. Sapore secco, tannico ma non astringente, persistente e con retrogusto di liquirizia.

---

**La Pistona**

AZ. AGR. DI DE NADAI FABIO  
Corso A. Diaz, 36  
47121 Forlì (FC)  
Tel. 348 5314787  
Fax. 0543 092336  
Mail. [info@lapistona.it](mailto:info@lapistona.it)  
P. IVA 03567390269