



CONTE ZARDI

Il Sapiente è un degno ambasciatore della Romagna, una terra unica per la propria storia e il carattere della sua gente. Lo storico Lucio Gambi scrisse che "la romagnolità, è in primo luogo uno stato d'animo, un'isola del sentimento, un modo di vedere e di comportarsi", da definire attraverso i comportamenti umani, come quell'area in cui, chiedendo da bere, viene spontaneamente offerto vino e non acqua.

Sapiente is a real ambassador of Romagna, a unique land for its history and the character of its people. The historian Lucio Gambi wrote that "romagnolity is primarily a state of mind, an island of feeling, a way of seeing and behaving", to be defined not with physical or administrative limits but rather through human behaviour, such as an area in which, asking for a drink, the spontaneous offer is wine and not water.

DENOMINAZIONE – Denomination

Chardonnay – Trebbiano Rubicone I.G.P.

UVAGGIO – Grapes

80% Chardonnay – 20% Trebbiano

FERMENTAZIONE – Fermentation

Vinificazione in bianco, temperatura controllata di 13° in vasche di acciaio per circa 30 giorni.

Vinification in white, for 30 days in stainless steel tanks at 13°C

AFFINAMENTO - Ageing Process

Affinato in tonneaux per 8 mesi

Refined in tonneaux for 8 months.

TITOLO ALCOLOMETRICO Alcohol by Volume

13% vol

RESIDUO ZUCCHERINO Sugar Residual

10 gr./lt.

TAPPO Cork

Neutrocork (Amorim)



CAPACITA' E PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA

Bottle Capacity and Gross Weight

0,75 lt. (Super Prince) – 1306 g

SCATOLE/BOTTIGLIE PER BANCALE - Cases/bottles for pallet

105 / 630

DIMENSIONI DELLA SCATOLA – Case Dimensions

base 25,5 x 17 cm – height 31 cm

PESO LORDO DELLA SCATOLA – Case Gross Weight

8,22 Kg.

DIMENSIONI DEL PALLET – Pallet Dimensions

Base 80 x 120 cm - height 170 cm

PESO LORDO DEL PALLET – Pallet Gross Weight

883 Kg.

CODICE EAN BOTTIGLIA – Bottle EAN Code

8034125520145

CODICE EAN SCATOLA – Case EAN Code

8034125520459

L'impetuosa freschezza dello Chardonnay si completa in questa bottiglia con la ricchezza aromatica del Trebbiano. Le note agrumate che dominano il profilo olfattivo si ripropongono all'assaggio, sostenute da un piacevole calore e nobilitate da un processo di affinamento di sei mesi in tonneaux che dona a Il Sapiente un corpo ricco e pieno. Elegante abbinamento a risotti e paste al ragù bianco; è straordinario per accompagnare selezioni di formaggi di media stagionatura.

The impetuous freshness of the Chardonnay comes to its full potential in this bottle with the aromatic richness of Trebbiano. The citrus notes that dominate the olfactory profile are repeated on the palate, supported by a pleasant warmth and enhanced by a six-month refining process in barrels, endowing Il Sapiente with its rich, full body. Il Sapiente pairs elegantly with risotto and pasta with meat sauce; and is simply sublime as a complement of the traditional cheese board.



TENUTE D'ITALIA

Eccellenze Enologiche Italiane



23rd BERLINER WINE TROPHY 2019
GOLD MEDAL



ANNUARIO "MIGLIORI VINI ITALIANI"
2020 - 91 points
2021 - 92 points
2022 - 92 points



AWC VIENNA INTL. WINE CHALLENGE
2020 - SILVER MEDAL
2021 - SILVER MEDAL

