

# EGREGIO

## EGREGIO

Sangiovese Rubicone IGP

### PRESENTAZIONE

Sangiovese Rubicone IGP di impostazione elegante e contemporanea, ottenuto da una prevalenza di Sangiovese con un apporto calibrato di Syrah, vinificato con macerazione sulle bucce a temperatura controllata per preservare integrità aromatica e struttura, seguito da fermentazione malolattica che ne arrotonda il profilo gustativo; l'affinamento di 18 mesi in botti grandi di rovere contribuisce a definire un equilibrio raffinato senza sovrastrutture boisé.

Alla vista si presenta di un rosso rubino vivido con leggere sfumature granata; al naso esprime un quadro olfattivo intenso e nitido, dominato da frutta rossa matura e speziatura fine, con richiami secondari floreali e leggere nuance vegetali che ne aumentano la complessità senza appesantire.

In bocca rivela una tessitura morbida e avvolgente, sostenuta da tannini presenti ma ben integrati, una freschezza misurata e una componente alcolica che contribuisce alla rotondità complessiva; la dolcezza percettiva, legata al residuo zuccherino, bilancia la struttura conferendo immediatezza e piacevolezza di beva.

Il finale è pulito, coerente e delicatamente speziato. Servire a 18°C per valorizzarne equilibrio ed espressività.



### UVAGGIO

- 85% Sangiovese
- 15% Syrah

### TERRITORIO

I suoli dell'Emilia-Romagna, con alternanze di argille e componenti sabbiose, uniti a un clima influenzato dalle brezze adriatiche e da escursioni termiche regolari, favoriscono una maturazione completa e armonica delle uve, esaltando la fragranza del Sangiovese e la componente speziata del Syrah, in un contesto che privilegia finezza ed equilibrio rispetto alla potenza estrattiva.

### FERMENTAZIONE

Macerazione sulle bucce a temperatura controllata (28°); in seguito sottoposto a fermentazione malolattica.

### AFFINAMENTO

Affinato in botti grandi di rovere per 18 mesi.

# EGREGIO

## EGREGIO

Sangiovese Rubicone IGP

### CARATTERISTICHE

#### COLORE E SFUMATURE

Rosso rubino vivido con leggere sfumature granata.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

#### TAPPO

Neutrocork (Amorim)

#### ABBINAMENTO CIBI

Versatile e gastronomico, si abbina con primi piatti strutturati come tagliatelle al ragù, carni rosse alla griglia, arrostiti e salumi stagionati; interessante anche con formaggi a media stagionatura grazie alla sua rotondità e alla tessitura tannica equilibrata.

### ANALISI

ACIDITA': 5,25 gr/lt

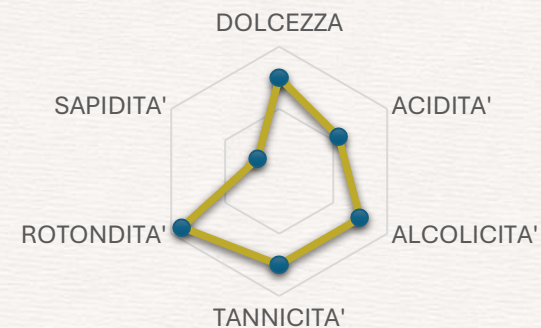
PH : 3,50

RESIDUO ZUCCHERINO : 13,20 gr./lt.

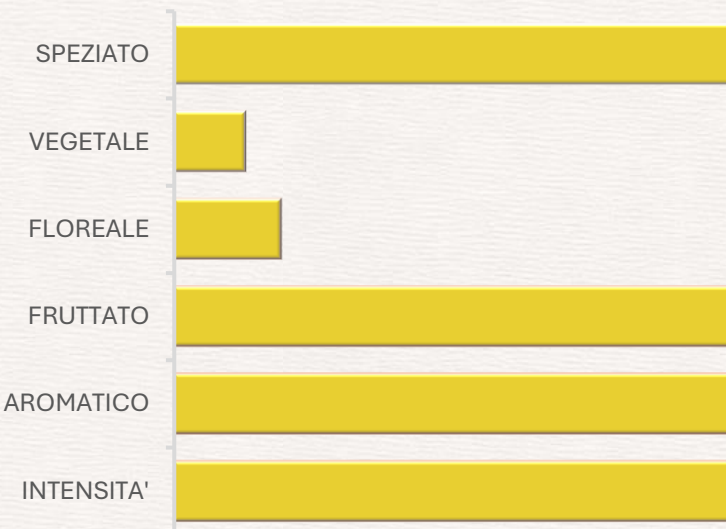
GRADAZIONE ALCOLICA : 14% vol.



### NOTE GUSTATIVE



### NOTE OLFATTIVE



TENUTE D'ITALIA  
Eccellenze Enologiche Italiane

**EGREGIO**

**EGREGIO**

Sangiovese Rubicone IGP

**PACKAGING**

**CAPACITA' E PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA**

0,75 lt. (Super Prince) - 1310 g

**SCATOLE/BOTTIGLIE PER BANCALE**

105 / 630

**DIMENSIONI DELLA SCATOLA**

Base 25,5 x 17 cm - altezza 31 cm

**PESO LORDO DELLA SCATOLA**

8,20 Kg

**DIMENSIONI DEL PALLET**

Base 80 x 120 - altezza 170 cm

**PESO LORDO DEL PALLET**

881 Kg

**CODICE EAN BOTTIGLIA**

8034125520602

**CODICE EAN SCATOLA**

8034125520619



**PREMI**

**BERLIN WINE TROPHY**

- ✓ 2019 - GOLD MEDAL
- ✓ 2021 - GOLD MEDAL

**AWC VIENNA INTL. WINE CHALLENGE**

- ✓ 2022 - SILVER MEDAL
- ✓ 2025 - GOLD MEDAL

**ASIA WINE TROPHY**

- ✓ 2019 - GOLD MEDAL
- ✓ 2025 - SILVER MEDAL

**ANNUARIO "MIGLIORI VINI D'ITALIA"**

- ✓ 2020 - 91 points
- ✓ 2021 - 91 points
- ✓ 2022 - 89 points
- ✓ 2026 - 92 points



**TENUTE D'ITALIA**  
Eccellenze Enologiche Italiane