

# IMPAVIDO

## SANGIOVESE

Rubicone IGP Appassimento

### PRESENTAZIONE

Rubicone IGP Sangiovese Appassimento si presenta con un rosso carminio intenso, attraversato da riflessi violacei che ne sottolineano la giovinezza espressiva.

La vinificazione con macerazione sulle bucce a temperatura controllata estrae con precisione materia e struttura, mentre la successiva fermentazione malolattica ammorbidisce il profilo rendendolo più armonico.

L'affinamento di un anno in tonneaux e barrique imprime eleganza senza sovrastrutture, lasciando emergere un quadro olfattivo ampio e definito, dominato da note fruttate mature e succose, arricchite da una speziatura intensa e ben integrata, con lievi accenni floreali e vegetali a dare slancio.

Al palato esprime una morbidezza avvolgente sostenuta da una trama tannica importante ma levigata, bilanciata da una freschezza moderata e da una componente alcolica potente che contribuisce alla rotondità complessiva.

Il residuo zuccherino dona una percezione vellutata e appagante, mentre la chiusura resta pulita, coerente e persistente, mantenendo uno stile elegante e accessibile più che complesso.

Servire a 18°C per esaltarne equilibrio e definizione aromatica.



### UVAGGIO

➤ 100% Sangiovese

### TERRITORIO

Nel cuore della Romagna, tra brezze adriatiche e suoli argilloso-calcarei, il Sangiovese trova un habitat capace di coniugare maturità e tensione, dove il sole generoso favorisce concentrazione e l'influenza marina preserva freschezza e fragranza aromatica.

### FERMENTAZIONE

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

### AFFINAMENTO

Affinato in tonneaux e barrique per 1 anno.



TENUTE D'ITALIA  
Eccellenze Enologiche Italiane

# IMPAVIDO

## SANGIOVESE

Rubicone IGP Appassimento

### CARATTERISTICHE

#### COLORE E SFUMATURE

Rosso carminio intenso, tendente al violaceo.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

#### TAPPO

Neutrocork (Amorim)

#### ABBINAMENTO CIBI

Ideale con carni rosse alla griglia, brasati, selvaggina e formaggi stagionati; si esprime con particolare equilibrio anche accanto a primi piatti strutturati della tradizione emiliana, come ragù e paste ripiene.

### ANALISI

ACIDITA': 5,40 gr/lt

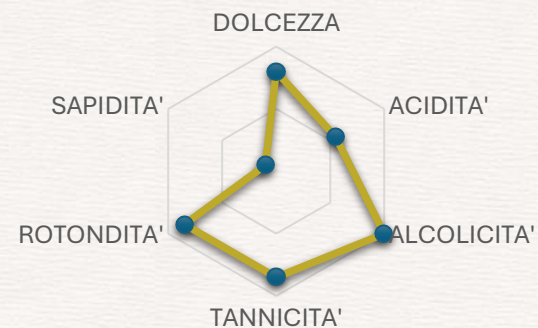
PH : 3,50

RESIDUO ZUCCHERINO : 18,30 gr./lt.

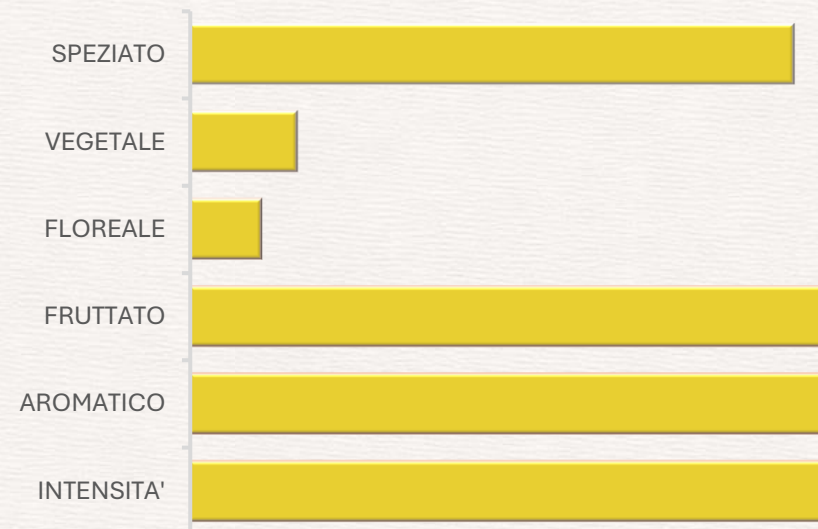
GRADAZIONE ALCOLICA : 17% vol.



### NOTE GUSTATIVE



### NOTE OLFATTIVE



TENUTE D'ITALIA  
Eccellenze Enologiche Italiane

# IMPAVIDO SANGIOVESE

Rubicone IGP Appassimento

## 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

8034125521050

### CODICE EAN SCATOLA

8034125521067



## PREMI

### BERLIN WINE TROPHY

✓ 2025 - GOLD MEDAL

### AWC VIENNA INTL. WINE CHALLENGE

✓ 2021 - GOLD MEDAL

✓ 2023 - SILVER MEDAL

### ANNUARIO "MIGLIORI VINI D'ITALIA"

✓ 2022 - 97 points

✓ 2024 - 94 points

✓ 2025 - 97 points

### EMILIA-ROMAGNA DA BERE E DA MANGIARE

✓ 2021/22 - 6 grapes



TENUTE D'ITALIA  
Eccellenze Enologiche Italiane