



LA CHIUSA

Barbera
Rubicone IGP

PRESENTAZIONE

Barbera Rubicone IGP in purezza, vinificata a cappello sommerso con lunga macerazione che privilegia estrazione e precisione, si presenta di un rosso intenso e compatto, attraversato da riflessi violacei vivi.

Il profilo olfattivo è ampio e nitido, fortemente varietale, dominato da frutto rosso maturo e croccante, in particolare amarena e prugna, con richiami floreali evidenti e una speziatura discreta di pepe e liquirizia sul finale; l'intensità è progressiva e ben definita, senza eccessi.

Al palato l'ingresso è morbido ma non dolce, sostenuto da una freschezza ben presente che allunga il sorso e ne definisce la dinamica; la struttura alcolica è importante ma ben integrata, i tannini sono fitti, maturi e levigati dall'affinamento in cemento, che preserva purezza aromatica e tensione.

La rotondità complessiva equilibra l'acidità, mentre la sapidità resta misurata, lasciando spazio a un finale pulito, coerente e di buona persistenza.

Servire a 17 °C per valorizzarne equilibrio e precisione.



UVAGGIO

➤ 100% Barbera

TERRITORIO

Nel cuore della Valle del Santerno, tra Imola e Forlì, i vigneti affondano le radici lungo le sponde storiche del Canale dei Molini, in un contesto dove l'influenza fluviale e le prime ondulazioni appenniniche creano un microclima stabile e ventilato.

I suoli di origine alluvionale, di media struttura, combinano una frazione sabbiosa drenante con componenti limoso-argillose capaci di garantire riserva idrica nei periodi più asciutti, favorendo maturazioni regolari e complete.

Le marcate escursioni termiche tra giorno e notte esaltano la definizione aromatica e preservano acidità e finezza, restituendo una Barbera di equilibrio, freschezza naturale e chiara impronta territoriale.

FERMENTAZIONE

Fermentazione a cappello sommerso per 20 giorni con numerosi rimontaggi.

AFFINAMENTO

Affinato in vasche di cemento e in parte in botte piccola.



LA CHIUSA

Barbera Rubicone IGP

CARATTERISTICHE

COLORE E SFUMATURE

Rosso intenso con riflessi violacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17°C.

TAPPO

DIAM

ABBINAMENTO CIBI

Ideale con primi piatti strutturati della tradizione emiliana come tagliatelle al ragù e lasagne, carni rosse alla griglia o arrosto, brasati e stufati non eccessivamente speziati.

Ottimo con salumi stagionati e formaggi di media stagionatura.

Funziona bene anche con piatti a base di funghi e preparazioni al pomodoro, grazie alla sua freschezza e alla solida struttura.

ANALISI

ACIDITA': 5,85 gr/lt

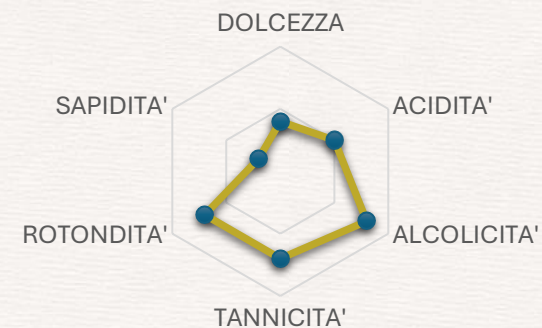
PH : 3,48

RESIDUO ZUCCHERINO : 5,20 gr./lt.

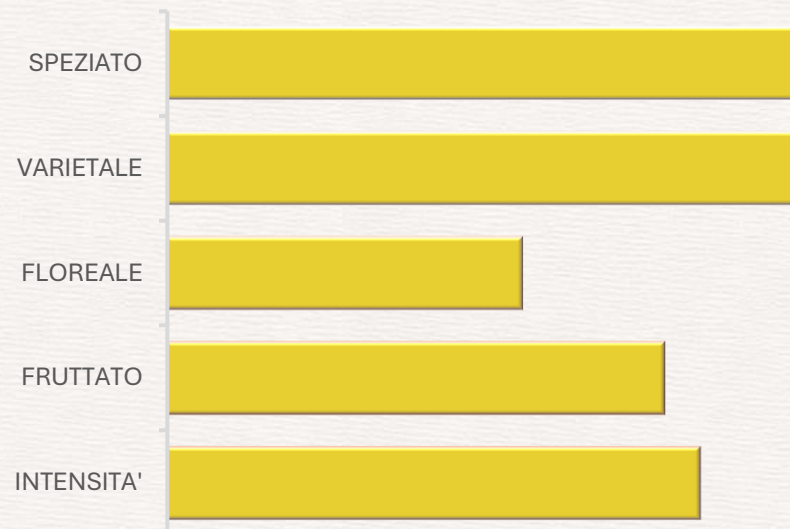
GRADAZIONE ALCOLICA : 14% vol.



NOTE GUSTATIVE



NOTE OLFATTIVE



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane



LA CHIUSA

Barbera Rubicone IGP

PACKAGING

CAPACITA' E PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA

0,75 lt. (Doge Leggera) - 1360 g

SCATOLE/BOTTIGLIE PER BANCALE

105 / 630

DIMENSIONI DELLA SCATOLA

Base 25,5 x 17 cm - altezza 31 cm

PESO LORDO DELLA SCATOLA

8,45 Kg

DIMENSIONI DEL PALLET

Base 80 x 120 - altezza 170cm

PESO LORDO DEL PALLET

942 Kg

CODICE EAN BOTTIGLIA

8034125520220

CODICE EAN SCATOLA

8034125520237



PREMI

AWC VIENNA INTL. WINE CHALLENGE

✓ 2019 - GOLD MEDAL

ANNUARIO "MIGLIORI VINI ITALIANI"

✓ 2019 - 88 points

✓ 2020 - 93 points

✓ 2025 - 94 points

BERLIN WINE TROPHY

✓ 2019 - GOLD MEDAL

GUIDA ORO "I VINI DI VERONELLI"

✓ 2019 - 83 points

✓ 2020 - 83 points

ASIA WINE TROPHY

✓ 2019 - SILVER MEDAL



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane