



TENUTA DEL PRINCIPE

Viticoltori dal 1863

LARONE

Rosso Rubicone IGP

PRESENTAZIONE

Rosso Rubicone IGT di spiccata personalità ed equilibrio, ottenuto da un assemblaggio mirato di Sangiovese che conferisce tensione acida e struttura, Malbo Gentile che apporta intensità cromatica e profondità, Centesimino con profilo aromatico distintivo e il Syrah che apporta speziatura e volume.

La macerazione a 28 °C fino a 20 giorni garantisce un'estrazione efficace ma controllata; la fermentazione malolattica e l'affinamento in tonneaux fino a 18 mesi completano un quadro strutturato senza compromettere l'espressione del frutto.

Nel calice si presenta rosso carmineo con riflessi violacei. Il profilo olfattivo è intenso e definito, dominato da frutto nero maturo, spezie scure e lievi accenni balsamici. Al palato è avvolgente e armonico, sostenuto da acidità viva, tannini fitti e setosi e una componente alcolica ben integrata. Il residuo zuccherino amplifica la sensazione di pienezza mantenendo equilibrio e prospettiva evolutiva.



UVAGGIO

- 50% Sangiovese
- 25% Malbo Gentile
- 15% Centesimino
- 10% Syrah

TERRITORIO

Le uve provengono dalle colline tra Imola e Forlì, area di transizione tra Appennino romagnolo e pianura emiliana. I suoli di medio impasto, tendenzialmente argillosi e ricchi di calcare attivo con presenza di solfato di calcio idratato, favoriscono finezza tannica, stabilità del colore e precisione aromatica. Il clima temperato, con estati calde mitigate da escursioni termiche e brezze appenniniche, consente una maturazione completa preservando freschezza ed equilibrio, traducendosi in vini di forte identità territoriale.

FERMENTAZIONE

Macerazione sulle bucce a temperatura controllata (28°) fino a 20 giorni; in seguito sottoposto a fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO

In tonneaux fino a 18 mesi.



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane



TENUTA DEL PRINCIPE
Viticoltori dal 1863

LARONE

Rosso Rubicone IGP

CARATTERISTICHE

COLORE E SFUMATURE

Rosso carminio con riflessi violacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

TAPPO

Tappo di sughero - AMORIM

ABBINAMENTO CIBI

Vino dalla vocazione gastronomica, ideale con carni rosse arrosto o alla brace, brasati, selvaggina in umido e piatti strutturati della tradizione emiliana.

Si abbina con efficacia anche a cucine internazionali a base di carni affumicate o speziate.

Ottimo con formaggi stagionati a lunga maturazione; può essere apprezzato anche come vino da meditazione.

Servire a 16-18 °C, preferibilmente dopo adeguata ossigenazione.

ANALISI

ACIDITA': 5,65 gr/lt

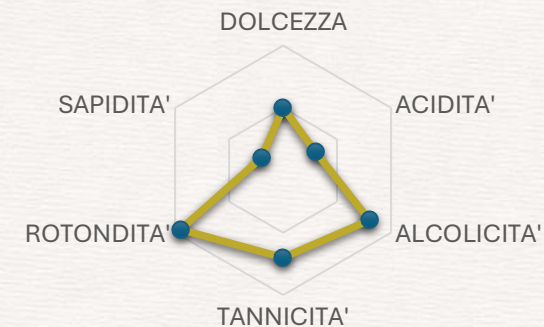
PH : 3,60

RESIDUO ZUCCHERINO : 11 gr./lt.

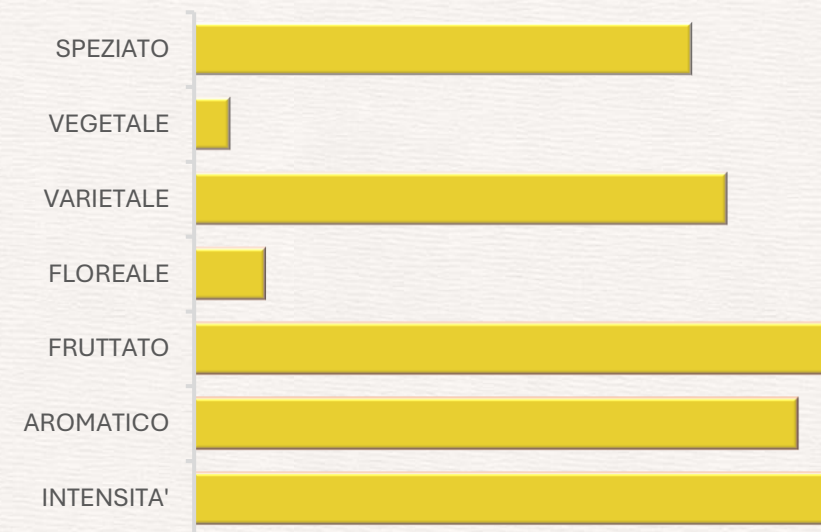
GRADAZIONE ALCOOLICA : 15% vol.



NOTE GUSTATIVE



NOTE OLFATTIVE



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane



TENUTA DEL PRINCIPE
Viticoltori dal 1863

LARONE

Rosso Rubicone IGP

PACKAGING

CAPACITA' E PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA

0,75 lt. (Doge Pesante) - 1645 g

SCATOLE/BOTTIGLIE PER BANCALE

90 / 540

DIMENSIONI DELLA SCATOLA

Base 31,5 x 25,5 cm - altezza 18 cm

PESO LORDO DELLA SCATOLA

10,35 Kg

DIMENSIONI DEL PALLET

Base 80 x 120 - altezza 175 cm

PESO LORDO DEL PALLET

951,5 Kg

CODICE EAN BOTTIGLIA

8034125520152

CODICE EAN SCATOLA

8034125520442



PREMI

BERLIN WINE TROPHY

- ✓ 2018 - MEDAGLIA D'ORO
- ✓ 2020 - MEDAGLIA D'ORO
- ✓ 2021 - MEDAGLIA D'ORO
- ✓ 2023 - MEDAGLIA D'ORO

ASIA WINE TROPHY

- ✓ 2020 - MEDAGLIA D'ORO
- ✓ 2021 - MEDAGLIA D'ORO
- ✓ 2025 - MEDAGLIA D'ORO

AWC VIENNA INTL. WINE CHALLENGE

- ✓ 2018 - MEDAGLIA D'ORO
- ✓ 2020 - MEDAGLIA D'ORO
- ✓ 2021 - MEDAGLIA D'ARGENTO
- ✓ 2023 - MEDAGLIA D'ORO
- ✓ 2025 - MEDAGLIA D'ORO

GUIDA ORO "I VINI DI VERONELLI"

- ✓ 2019 - 85 punti

ANNUARIO "MIGLIORI VINI ITALIANI"

- ✓ 2019 - 94 punti
- ✓ 2022 - 94 punti
- ✓ 2023 - 90 punti
- ✓ 2026 - 96 punti

CONCORSO ENOLOGICO INT. CITTA' DEL VINO

- ✓ 2021 - MEDAGLIA D'ORO

GRAND INTL. WINE AWARD MUNDUS VINI

- ✓ 2023 - MEDAGLIA D'ARGENTO
- ✓ 2025 - MEDAGLIA D'ORO



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane