



LINARO

Cabernet Sauvignon
Rubicone IGP

PRESENTAZIONE

Cabernet Sauvignon Rubicone IGP ottenuto da uve in purezza coltivate tra Imola e Forlì, sottoposte a surmaturazione in pianta per concentrare struttura, materia e complessità aromatica.

La lunga macerazione di circa venti giorni favorisce un'estrazione profonda ma misurata, seguita da fermentazione malolattica e affinamento in botti di legno che armonizzano il profilo gustativo.

Si presenta con un colore rosso porpora intenso dai riflessi rubini. Il bouquet è ampio e avvolgente, dominato da note varietali ben riconoscibili di frutti neri maturi, arricchite da un'importante trama speziata di pepe nero, cacao e leggere sfumature tostate; il contributo floreale è appena accennato, mentre la componente vegetale resta sullo sfondo, a favore di una lettura matura ed elegante.

Al palato il vino esprime una morbidezza pronunciata, sostenuta da un'alcolicità ben integrata e da una tannicità fitta ma levigata, che conferisce profondità e persistenza.

L'acidità, presente ma non dominante, garantisce equilibrio e allungo, mentre la sapidità rimane discreta, lasciando spazio a una rotondità complessiva e a un finale caldo, armonico e coerente con lo stile di grande concentrazione.

Servire a 17°C per esaltarne complessità e finezza.



UVAGGIO

➤ 100% Cabernet Sauvignon

TERRITORIO

Nel cuore della Valle del Santerno, lungo le sponde storiche del Canale dei Molini, i vigneti si collocano in un contesto pedoclimatico bilanciato, caratterizzato dall'interazione funzionale tra suolo, disponibilità idrica e clima.

I terreni di origine alluvionale, di media struttura, combinano una componente sabbiosa che favorisce drenaggio e sanità delle uve con una matrice limoso-argillosa capace di preservare riserve idriche nei periodi più asciutti, contribuendo a una maturazione regolare e completa.

Il contesto climatico temperato, mitigato dalla ventilazione naturale e dalle escursioni termiche tra giorno e notte, accompagna lo sviluppo aromatico e la concentrazione fenolica, mentre la presenza costante del canale crea un microclima stabile, proteggendo la vite dagli eccessi stagionali.

È una terra discreta ma generosa, capace di dare vini strutturati ed equilibrati.

FERMENTAZIONE

Fermentazione in cemento e in acciaio a temperatura controllata fino a 30 giorni; in seguito sottoposto a fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO

In botte di legno per 12 mesi.



LINARO

Cabernet Sauvignon
Rubicone IGP

CARATTERISTICHE

COLORE E SFUMATURE

Colore rosso porpora con riflessi rubini.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17°C.

TAPPO

DIAM

ABBINAMENTO CIBI

Vino di grande struttura e morbidezza, si abbina idealmente a piatti importanti della tradizione emiliana come brasati, stracotti, guance di manzo o selvaggina in umido, ma trova piena espressione anche con carni rosse alla griglia, agnello arrosto e preparazioni a base di lunga cottura.

Ottimo con formaggi stagionati a pasta dura.

ANALISI

ACIDITA': 5,30 gr/lt

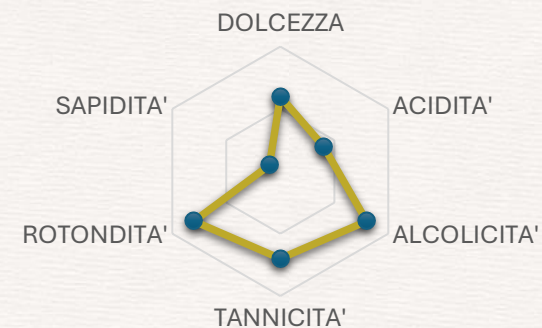
PH : 3,56

RESIDUO ZUCCHERINO : 10 gr./lt.

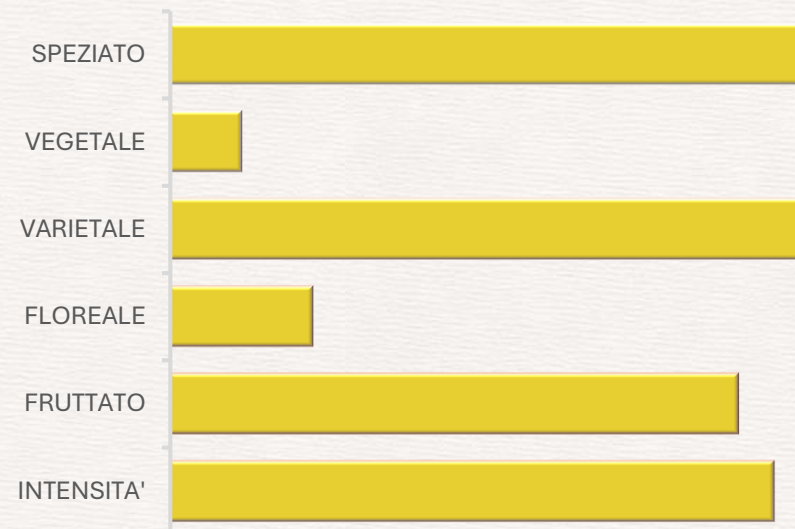
GRADAZIONE ALCOLICA : 14% vol.



NOTE GUSTATIVE



NOTE OLFATTIVE





LINARO

Cabernet Sauvignon
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

8034125521555

CODICE EAN SCATOLA

8034125521647



PREMI

AWC VIENNA INTL. WINE CHALLENGE

✓ 2024 - SILVER MEDAL

ANNUARIO "MIGLIORI VINI ITALIANI"

✓ 2025 - 94 points



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane