



POIANO

Romagna Rubicone IGP
Appassimento

PRESENTAZIONE

Sangiovese Rubicone IGP Appassimento ottenuto da uve di Sangiovese di Romagna in purezza, sottoposte a un estremo appassimento in vigna che concentra materia, estratto e profondità aromatica.

La fermentazione, lunga e controllata tra cemento e acciaio, accompagna una lenta estrazione polifenolica, seguita da fermentazione malolattica e da un affinamento prolungato in botte di legno che armonizza la potenza del frutto con la struttura tannica.

Nel calice si presenta con un colore vermiglio intenso, denso e luminoso, attraversato da riflessi rosso carminio. Il profilo olfattivo è di grande impatto e persistenza; dominano le note speziate profonde di pepe nero, chiodi di garofano e cacao amaro, sostenute da un frutto maturo e concentrato che richiama la ciliegia sotto spirito e la prugna essiccata, con accenni floreali.

Al palato è ampio, avvolgente e strutturato, con una sensazione di morbidezza iniziale che evolve in una trama tannica fitta e autorevole, ben bilanciata da una freschezza viva e da un tenore alcolico importante ma perfettamente integrato; la chiusura è lunga, calda e armonica, con ritorni speziati e balsamici.

Servire a 18 °C per apprezzarne pienamente complessità ed equilibrio.



UVAGGIO

➤ 100% Sangiovese

TERRITORIO

Nel cuore della Valle del Santerno, tra Imola e Forlì, i vigneti si adagiano lungo le sponde storiche del Canale dei Molini, antica arteria idrica medievale che ancora oggi modella il paesaggio e il microclima della campagna imolese.

Qui, tra il fiume e le prime ondulazioni appenniniche, i suoli di origine alluvionale mostrano una struttura equilibrata, dove la componente sabbiosa favorisce il drenaggio e la parte limoso-argillosa garantisce una riserva idrica costante nei mesi più siccitosi.

Il clima temperato e ventilato, unito a escursioni termiche significative, accompagna una maturazione lenta e completa delle uve, esaltandone concentrazione aromatica, finezza e complessità.

La presenza costante del canale contribuisce a stabilizzare l'ambiente viticolo, mitigando gli stress climatici e permettendo alla vite di esprimersi con regolarità e precisione, restituendo vini dal carattere autentico, profondamente legati alla loro origine.

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.



POIANO

Romagna Rubicone IGP
Appassimento

CARATTERISTICHE

COLORE E SFUMATURE

Incantevole colore vermiglio, denso e luminoso, simile al sangue, con sontuosi riflessi rosso carminio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

TAPPO

DIAM

ABBINAMENTO CIBI

Vino di grande struttura e intensità, ideale con piatti importanti e ricchi.

Si abbina perfettamente alla cucina territoriale romagnola, come brasati e stracotti di manzo, cinghiale in salmì, agnello al forno e formaggi stagionati a lunga maturazione.

Nella cucina internazionale esprime grande versatilità con carni rosse alla griglia, selvaggina da pelo, barbecue di ispirazione nordamericana, costine glassate e piatti a base di spezie dolci e affumicate.

Ottimo anche in meditazione, per degustazioni lente che ne valorizzino profondità, rotondità e persistenza.

ANALISI

ACIDITA': 5,20 gr/lt

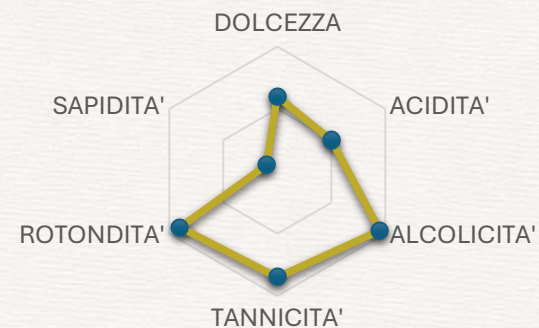
PH : 3,64

RESIDUO ZUCCHERINO : 17 gr./lt.

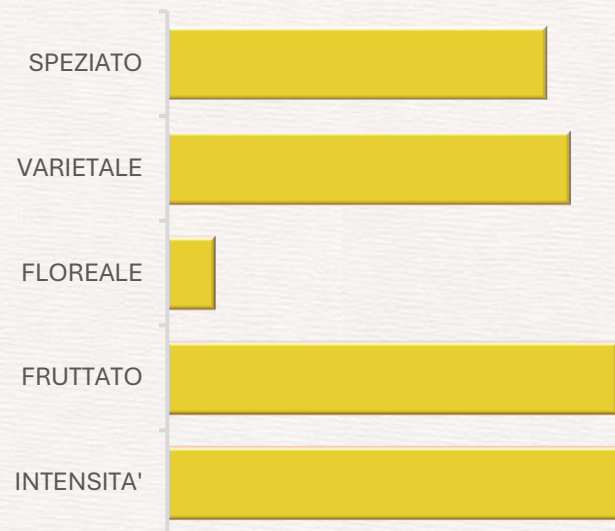
GRADAZIONE ALCOLICA : 17% vol.



NOTE GUSTATIVE



NOTE OLFATTIVE



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane



POIANO

Romagna Rubicone IGP
Appassimento

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 170 cm

PESO LORDO DEL PALLET

942 Kg

CODICE EAN BOTTIGLIA

8034125521562

CODICE EAN SCATOLA

8034125521654



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane