



SANGIOVESE

Rubicone IGP
Appassimento

PRESENTAZIONE

Espressione intensa e contemporanea di Sangiovese Rubicone IGP Appassimento, questo monovitigno interpreta il Sangiovese in chiave opulenta ma controllata, con un'impronta stilistica orientata all'eleganza e alla pulizia espressiva.

La lunga fermentazione a cappello sommerso con frequenti rimontaggi consente un'estrazione profonda e precisa, mentre l'affinamento in tonneaux e barrique leviga la struttura conferendo equilibrio e definizione.

Al naso si distingue per straordinaria intensità e nitidezza aromatica, con un profilo dominato da ciliegia nera, amarena sotto spirito e prugna disidratata, accompagnate da un articolato registro speziato di pepe nero, vaniglia, cacao e leggere sfumature balsamiche, con delicati richiami floreali in sottofondo.

Il sorso è pieno, caldo e avvolgente, sostenuto da una trama tannica importante ma ben integrata e da una rotondità vellutata, dove la componente morbida, amplificata dal residuo zuccherino, si fonde con una freschezza equilibrata, mantenendo il vino armonico e scorrevole.

Il colore è un vermiglio profondo, denso e luminoso, con intensi riflessi rosso carminio.

Servito a 18°C, esprime un perfetto bilanciamento tra potenza e finezza, privilegiando bevibilità ed eleganza rispetto alla complessità estrema.



UVAGGIO

➤ 100% Sangiovese

TERRITORIO

In Romagna, il Sangiovese trova una delle sue espressioni più solari e generose: suoli ricchi e ben drenati, accarezzati da brezze marine e da una luce intensa, favoriscono maturazioni complete e regolari, ideali per l'appassimento. Questo equilibrio tra calore e ventilazione consente di concentrare aromi e struttura senza perdere integrità, preservando una sottile tensione che sostiene freschezza ed equilibrio.

FERMENTAZIONE

Fermentazione a cappello sommerso per 30 giorni con numerosi rimontaggi.

AFFINAMENTO

Affinato in tonneaux e barrique.



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane

SANGIOVESE

Rubicone IGP Appassimento

CARATTERISTICHE

COLORE E SFUMATURE

Vermiglio profondo, denso e luminoso, con intensi riflessi rosso carminio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

TAPPO

Neutrocork (Amorim)

ABBINAMENTO CIBI

Ideale con brasati, carni rosse strutturate e selvaggina; eccellente anche con formaggi stagionati ed erborinati, nonché con piatti ricchi della tradizione emiliana.

ANALISI

ACIDITA': 5,20 gr/lt

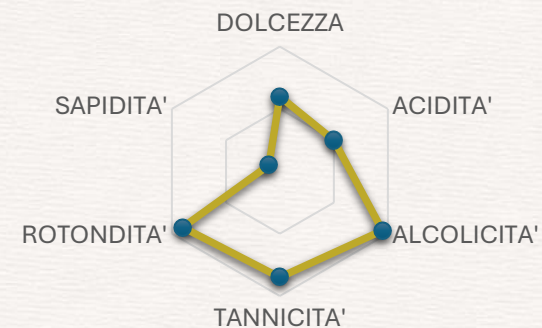
PH : 3,64

RESIDUO ZUCCHERINO : 17,40 gr./lt.

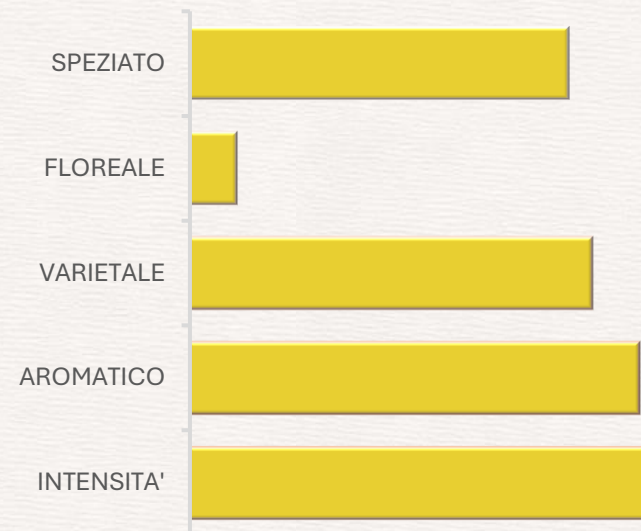
GRADAZIONE ALCOLICA : 17% vol.



NOTE GUSTATIVE



NOTE OLFATTIVE



SANGIOVESE

Rubicone IGP Appassimento

PACKAGING

CAPACITA' E PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA

0,75 lt. (Bordolese Decò Medium) - 1650 g

SCATOLE/BOTTIGLIE PER BANCALE

90 / 540

DIMENSIONI DELLA SCATOLA

Base 30,5 x 26 cm - altezza 18 cm

PESO LORDO DELLA SCATOLA

10,35 Kg

DIMENSIONI DEL PALLET

Base 80 x 120 - altezza 180 cm

PESO LORDO DEL PALLET

950 Kg

CODICE EAN BOTTIGLIA

8034125521579

CODICE EAN SCATOLA

8034125521685



PREMI

ANNUARIO "MIGLIORI VINI D'ITALIA"

- ✓ 2025 - 97 points
- ✓ 2026 - 96 points

AWC VIENNA INTL. WINE CHALLENGE

- ✓ 2025 - GOLD MEDAL

