

# RUBUS 2020



ROSSO PICENO D.O.C.

Rubus è un intrigante blend di Montepulciano e Sangiovese, selezione delle uve raccolte intorno alla metà di settembre, un vino che sa esprimersi al meglio anche in gioventù, caratterizzato da un'ottima beva e da una sprizzante freschezza, ideale per gli amanti di rossi immediati e di buona alcolicità.



tipologia  
**ROSSO  
FERMO**



vitigno  
**70% MONTEPULCIANO  
30% SANGIOVESE**



affinamento  
**ACCIAIO**



temp. serv.  
**16°-18°C**

**Vinificazione.** Le uve, dopo essere state diraspate e leggermente pigiate, vengono fatte fermentare in botti di acciaio per massimo 8 giorni, appena finita la fermentazione alcolica si effettua la svinatura e ha inizio la fermentazione malolattica. L'affinamento avviene per 6-7 mesi in botti di acciaio ed ulteriori 6 mesi in bottiglia.



Colore: Rosso rubino intenso.



Profumo: Intenso, abbastanza persistente, fine; gradevoli sensazioni di frutta rossa matura e confettura.



Sapore: Sapido, secco, abbastanza morbido e giustamente tannico. Dalle iniziali sensazioni di frutta rossa si apprezzano le evoluzioni verso le note leggermente speziate.



Abbinamenti: Primi piatti rossi e con carne, minestre di legumi (specie se con aggiunta di spezie o carne), salumi crudi, ben stagionati e magri. Ideale per tutte le carni rosse allo spiedo o alla brace. Si abbina a formaggi ovini di media stagionatura.

**Nome.** Nome ispirato alla flora spontanea dei nostri terreni marchigiani (Famiglia: Rosacee. Specie: Rubus ulmifolius Schott)

Prima vendemmia: 2006  
Nr. bottiglie: 10.000

Area produzione: Roncitelli  
Altitudine: 250/350 m s.l.m.  
Suolo: Argillo - calcareo  
Allevamento: Guyot  
Vendemmia: 2° sett. settembre

PACKAGING  
Bottiglia: Conica leggera  
Tappo: Naturalcorc

Titolo alcolometrico: 13.5 % vol  
Acidità totale: 4.94 g/l  
Zuccheri residui: 2.4 g/l

