

RUBUS



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

