



Rubereto

Toscana I.G.T.

ZONA DI PRODUZIONE

San Casciano Val di Pesa, Firenze

TIPOLOGIA DI TERRENO

I terreni dove sono posti i vigneti sono caratterizzati dalla presenza di alberese e galestro, situati ad un'altitudine media di 300 metri s.l.m.

UVAGGIO

Sangiovese e Cabernet Sauvignon



TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Vino prodotto da uve Sangiovese e Cabernet Sauvignon raccolte manualmente in cassette e ulteriormente selezionate una volta giunte in cantina. La macerazione sulle bucce ha una durata media di 25 giorni durante i quali si completa la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata di 25°C.

La vinificazione avviene in serbatoi di cemento e in parte in barriques. Rimontaggi e follature giornaliere.

MATURAZIONE

Il vino viene introdotto in botti di rovere francese da 10 hl per 12 mesi.

Una volta effettuato l'assemblaggio viene riposto in botti da 25 hl, dove matura per 18 mesi, al termine dei quali si procede all'imbottigliamento seguito da un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi prima dell'immissione sul mercato.

NOTE DI DESGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso e profondo.

Al naso presenta una complessità aromatica dove profumi di confettura e spezie si fondono in maniera armonica ed elegante.

Il palato è marcato da sentori di frutti rossi e dalle sfumature dolci del legno. Caldo, di buona fragranza, con tannini vigorosi tuttavia delicati. Finale balsamico e di grande persistenza. Temperatura di servizio: 18 - 20°C.