



RUBERETO 2013

Toscana I.G.T.

Zona di produzione

San Casciano Val di Pesa, Firenze

Tipologia terreno

I terreni dove sono posti i vigneti hanno caratteristiche morfologiche varie, caratterizzate dalla presenza di alberese e galestro, situati ad un'altitudine media di oltre 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 20 giorni durante i quali si completa la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata di 25°C. Rimontaggi giornalieri e delestage mirati ad una maggiore estrazione.

Maturazione

Il vino viene introdotto in botti di rovere francese da 10 hl nuove, dove completa la fermentazione malolattica. Una volta effettuato il blend 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 prima dell'immissione sul mercato.

Note di degustazione

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.