

RUBINERA

CAPRIANO DEL COLLE
D.O.C.

Uve: Sangiovese, Marzemino e Merlot.

Vinificazione: La raccolta viene effettuata manualmente, con scrupolosa selezione qualitativa dei grappoli, adagiando l'uva in piccole casse; segue un tempestivo trasporto in cantina per l'immediata diraspa-pigiatura (distacco dell'acino dal raspo-pressatura con rottura dell'acino). Il mosto e le bucce sono a contatto (macerazione) durante la fermentazione al fine di estrarre colore, aromi e struttura per una durata estremamente variabile (da 5 a 30 giorni e più) in funzione della varietà e dell'annata. La fermentazione è condotta ad una temperatura di circa 25°C; segue poi la svinatura (separazione del vino dalle vinacce) e la pressatura delle vinacce. Successivamente avviene un affinamento su "fecce nobili" per tutto l'inverno per poi essere preparato per l'imbottigliamento. Prima della commercializzazione il vino si affina in bottiglia, in ambiente climatizzato, per almeno 90 giorni.

Colore: Rosso rubino con sfumature violacee di apprezzabile intensità.

Profumo: Aromi di fiori come la viola, ciliegia, mora e lampone compongono il quadro fruttato.

Bocca: Si avverte l'elegante struttura del Sangiovese e del Marzemino, la morbidezza del Merlot supportata dalla freschezza della Barbera.

Temperatura di servizio: 15-18°C

Grapes: Sangiovese, Marzemino and Merlot.

Vinification: The harvest is done manually, selecting the grape bunches with great care, placing them in small crates. These are then quickly transported to the cellar for immediate dissemination and crushing (the separation of the grape berry from the grape stalk-pressing of the grape berry). The must is left in contact with the skins and pips (maceration) throughout the fermentation process to help extract colour, aromas and structure for a variable period of time (from 5 to 30 days or more) according to the grape's variety and year's harvest. The fermentation is conducted at a temperature of approximately 25°C; followed by the separation of the wine from the skin and pips. Subsequently follows an ageing on lees for the whole of the winter refined furthermore for at least 90 days in an acclimatized environment.

Colour: Ruby red with purple hues of notable intensity.

Nose: Aromas of flowers, such as: violet and fruits: cherry, blackberry, raspberry.

Mouth: Noticeable the elegant structure of Sangiovese and Marzemino, as well as the smoothness of Merlot.

Servicing Temperature: 15-18°C

