

SCHEDA TECNICA MARCHE ROSSO IGT "RUBINIA"



ZONA DI PRODUZIONE : collinare e pedemontana in contrada Castellaretta (circa 442 m. s.l.m.) nel comune di Staffolo.

VIGNETO: il vigneto ha un estensione di circa 1 HA.

RACCOLTO: 30 q.li di uva per ettaro.

TERRENO : di origine calcareo-argilloso

VITIGNO : Montepulciano 100%

ANNO IMPIANTO : 2002

DATA POTATURA : Gennaio

RACCOLTA : Effettuata manualmente in cassetta nel periodo ottimale di maturazione.

AFFINAMENTO : Dopo la raccolta il mosto fermenta con le bucce per 15 gg ; dopo la fermentazione il vino affina in botti di cemento in attesa della fermentazione malo lattica e poi viene affinato per 2 anni in Barriques.

GRADO ALCOLICO : 14 %

VISTA : Colore Rosso Rubino, Brillante

OLFATTO : Intenso , molto persistente , fine , fruttato con sentori di ciliegia e marasca.

GUSTO: secco , caldo , abbastanza morbido ; grande corpo , molto equilibrato , fine e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI : L'evoluzione dei caratteri gusto – olfattivi rende questo prodotto adatto a piatti forti di carni rosse e primi piatti con sughi di carne.

TEMPERATURA di SERVIZIO: 16-18 °C.

CALICE CONSIGLIATO: di media ampiezza , incolore , liscio , sottilissimo , a stelo lungo.

PERIODO di CONSUMO OTTIMALE : è un vino capace di lunghissimi invecchiamenti.