

RUBEST 2021 (VINO ROSSO)

Tradotto significa “Vento freddo dell’Est”, una componente caratteristica e importante del nostro territorio. La sua tradizione è antica perché già ELIO e suo fratello Romano lo producevano e ad essere più precisi, loro ed i loro padri ne producevano le barbatelle. Storicamente questo vino appariva con una nota dolciastra, dovuta al residuo zuccherino della fermentazione, visto l’elevato contenuto di zucchero delle uve, tutte a maturazione tardiva.

VINO BIOLOGICO

Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF: IT BIO 021 AGRICOLTURA ITALIA

Operatore controllato n°0701066



UVE

60% di antichi biotipi di Cabernet franc e Cabernet sauvignon + 40% Carmenere

VIGNETO

La parola chiave è AGRICOLTURA BIOLOGICA che per noi si concretizza con rispetto per l’ambiente e valorizzazione del lavoro umano.

Età media vigneto: 60 anni

N° di ceppi per ettaro: 3000

Produzione media ad ettaro: 60 q.li

Vendemmia: Manuale, ad inizio Ottobre

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Le uve vengono diraspate e il pigiato viene posto a fermentare a temperatura compresa tra 25 e 30°C per 10 giorni con rimontaggi e follature quotidiane. Successivamente avviene la pressatura con gli antichi torchi in legno e il vino viene posto in vasche di acciaio per il successivo affinamento di 14 mesi. Segue l’imbottigliamento e un’ulteriore fase di riposo in bottiglia prima della vendita.

SENSAZIONI:

Il **colore** è un rosso rubino con sfumature viola. Il **naso** combina sentori molto fruttati come piccoli frutti rossi e melograno con alcune note speziate. Il **gusto** è deciso con una bella struttura che si fonde a morbidezza e ad una sensazione vellutata.

ABBINAMENTI:

A tavola risulta molto versatile, abbinandosi molto bene a primi piatti saporiti, selvaggina e carne rossa in genere, ma anche ai piatti della cucina nostrana come frico e frittate oltre ai formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 15-18°C

GRADO ALCOLICO: 13 % vol

BOTTIGLIA: da 0,75 litri (cartone da 6 bottiglie)

