



CONTE ZARDI

Caveja

Sangiovese Rubicone IGP

PRESENTAZIONE

Rosso di matrice romagnola che esprime un'interpretazione raffinata e contemporanea del Sangiovese Rubicone IGP, dove la componente maggioritaria di Sangiovese si intreccia con la morbidezza aromatica del Malbo Gentile, dando origine a un profilo elegante e dinamico.

La vinificazione con macerazione a temperatura controllata e successiva fermentazione malolattica consente un'estrazione calibrata, esaltando un quadro olfattivo ampio e profondo, dominato da note di frutta rossa matura, ciliegia sotto spirito e prugna, accompagnate da un deciso corredo speziato di pepe nero, liquirizia e leggere sfumature balsamiche, con accenni floreali e vegetali in sottofondo.

L'affinamento prolungato in botti grandi di rovere contribuisce a definire un sorso armonico e avvolgente, dove la struttura alcolica importante è bilanciata da una trama tannica fitta ma ben integrata e da una rotondità vellutata.

Il residuo zuccherino percettibile dona una lieve morbidezza che si fonde con una freschezza misurata, mantenendo il vino scorrevole e mai eccessivo.

Il colore è un rosso carminio intenso con riflessi violacei, vivido e compatto.

Servito a 18°C, esprime al meglio la sua natura: un rosso di carattere ma improntato all'equilibrio e alla piacevolezza di beva.



UVAGGIO

- 85% Sangiovese
- 15% Malbo Gentile

TERRITORIO

Territori romagnoli plasmati da suoli argilloso-calcarei e brezze che risalgono dall'Adriatico conferiscono al vino una duplice anima: calore e maturità da un lato, tensione e fragranza dall'altro.

La luce intensa e le escursioni termiche favoriscono una maturazione fenolica completa, preservando al contempo integrità aromatica e freschezza espressiva.

FERMENTAZIONE

Macerazione sulle bucce a temperatura controllata (28°); in seguito sottoposto a fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO

In tonneaux per 18 mesi.



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane



CONTE ZARDI

CAVEJA

Sangiovese Rubicone IGP

CARATTERISTICHE

COLORE E SFUMATURE

Rosso carminio intenso, tendente al violaceo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

TAPPO

Brio (DIAM)

ABBINAMENTO CIBI

Ideale con carni rosse alla griglia, arrostiti succulenti e selvaggina da piuma; si esprime con grande coerenza anche accanto a primi piatti strutturati come tagliatelle al ragù e paste al forno, nonché con formaggi stagionati di media e lunga affinatura.

ANALISI

ACIDITA': 5,15 gr/lt

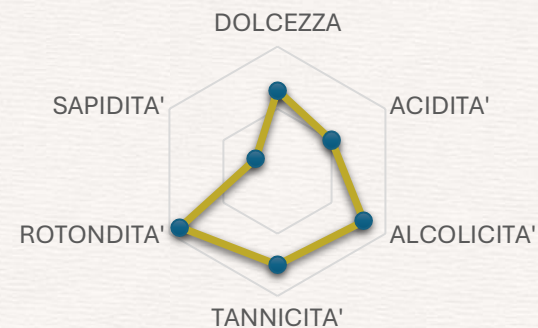
PH : 3,65

RESIDUO ZUCCHERINO : 10,60 gr./lt.

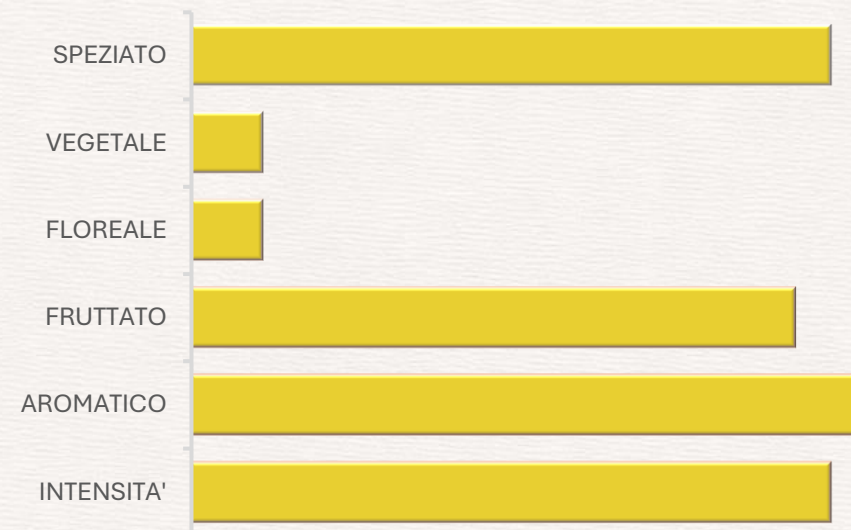
GRADAZIONE ALCOLICA : 15% vol.



NOTE GUSTATIVE



NOTE OLFATTIVE



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane



CONTE ZARDI

CAVEJA

Sangiovese Rubicone IGP

PACKAGING

CAPACITA' E PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA

0,75 lt. (Retrò) - 1500 g

SCATOLE/BOTTIGLIE PER BANCALE

100 / 600

DIMENSIONI DELLA SCATOLA

Base 31 x 26 cm - altezza 17,5 cm

PESO LORDO DELLA SCATOLA

9,50 Kg

DIMENSIONI DEL PALLET

Base 80 x 120 - altezza 187 cm

PESO LORDO DEL PALLET

970 Kg

CODICE EAN BOTTIGLIA

8034125520909

CODICE EAN SCATOLA

8034125520916



PREMI

BERLIN WINE TROPHY

- ✓ 2018 - GOLD MEDAL
- ✓ 2023 - GOLD MEDAL
- ✓ 2025 - SILVER MEDAL

ASIA WINE TROPHY

- ✓ 2016 - GOLD MEDAL
- ✓ 2019 - GOLD MEDAL
- ✓ 2020 - GOLD MEDAL
- ✓ 2023 - GOLD MEDAL

AWC VIENNA INTL. WINE CHALLENGE

- ✓ 2016 - SILVER MEDAL
- ✓ 2017 - GOLD MEDAL
- ✓ 2019 - GOLD MEDAL
- ✓ 2020 - SILVER MEDAL
- ✓ 2022 - SEAL OF APPROVAL
- ✓ 2023 - SILVER MEDAL

ANNUARIO "MIGLIORI VINI D'ITALIA"

- ✓ 2019 - 90 points
- ✓ 2020 - 90 points
- ✓ 2021 - 93 points
- ✓ 2023 - 91 points
- ✓ 2024 - 95 points

INTL. WINE AWARD MUNDUS VINI

- ✓ 2017 - SILVER MEDAL
- ✓ 2023 - GOLD MEDAL

EMILIA-ROMAGNA DA BERE E DA MANGIARE

- ✓ 2017/18 - 4 grapes

CONCORSO ENOLOGICO INT. CITTA' DEL VINO

- ✓ 2019 - GOLD MEDAL
- ✓ 2022 - GOLD MEDAL

GUIDA ORO "I VINI DI VERONELLI"

- ✓ 2019 - 84 points
- ✓ 2020 - 83 points



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane