

POSSENTE

Merlot-Cabernet Sauvignon
Rubicone IGP

PRESENTAZIONE

Merlot Cabernet Sauvignon Rubicone IGP dallo stile moderno ed equilibrato, in cui la morbidezza del Merlot incontra la struttura e il rigore del Cabernet Sauvignon; la fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox consente un'estrazione precisa e pulita del corredo polifenolico, mentre l'affinamento in tonneau di rovere francese apporta finezza aromatica e integrazione tannica senza sovrastare il frutto.

Nel calice si presenta con un rosso scarlatto brillante, attraversato da riflessi violacei; al naso si esprime con note intense e avvolgenti di frutta rossa e nera matura, arricchite da una speziatura elegante e da lievi cenni erbacei e floreali che ne ampliano lo spettro aromatico.

Al palato evidenzia una struttura morbida e rotonda, sostenuta da tannini vellutati e ben amalgamati, una freschezza equilibrata e una componente alcolica armonica; la percezione leggermente dolce, legata al residuo zuccherino, contribuisce a una beva immediata e appagante.

Il finale è pulito, persistente e delicatamente speziato.

Servire a 18°C per valorizzarne l'equilibrio e la piacevolezza.



UVAGGIO

- 80% Merlot
- 20% Cabernet Sauvignon

TERRITORIO

L'Emilia-Romagna vitivinicola offre un mosaico di suoli argillosi e limosi, spesso arricchiti da componenti sabbiose, in cui il clima temperato, mitigato dalle brezze adriatiche, favorisce maturazioni progressive e complete; qui Merlot e Cabernet Sauvignon trovano un habitat capace di esaltare la componente fruttata e la finezza tannica, privilegiando eleganza e scorrevolezza rispetto alla concentrazione.

FERMENTAZIONE

A temperatura controllata (25°) in fermentatori di acciaio inox.

AFFINAMENTO

In tonneau di rovere francese

POSSENTE

Merlot-Cabernet Sauvignon
Rubicone IGP

CARATTERISTICHE

COLORE E SFUMATURE

Rosso scarlatto con sfumature violacee.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

TAPPO

DIAM

ABBINAMENTO CIBI

Ideale con primi piatti strutturati, carni rosse alla griglia, arrostiti e salumi stagionati; si abbina con equilibrio anche a formaggi di media stagionatura grazie alla sua morbidezza e tessitura tannica levigata.

ANALISI

ACIDITA': 5,45 gr/lt

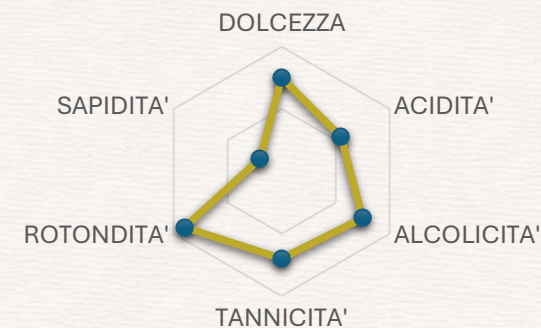
PH : 3,64

RESIDUO ZUCCHERINO : 15,70 gr./lt.

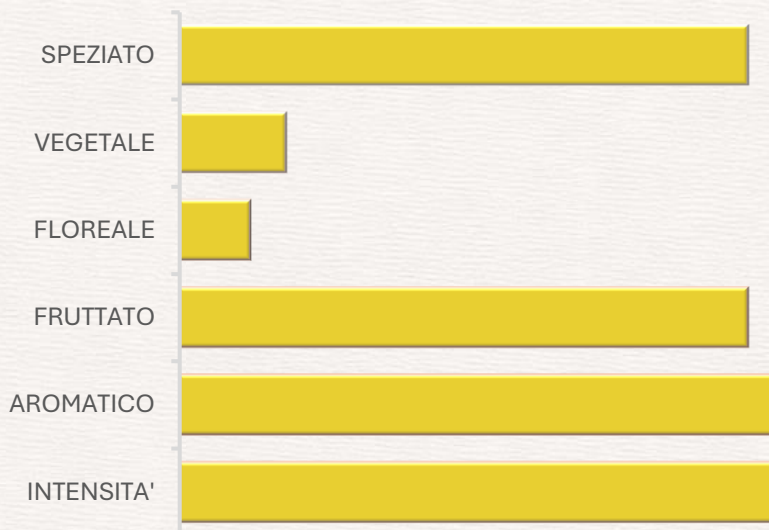
GRADAZIONE ALCOLICA : 14,50% vol.



NOTE GUSTATIVE



NOTE OLFATTIVE



POSSENTE

Merlot-Cabernet Sauvignon
Rubicone IGP

PACKAGING

CAPACITA' E PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA

0,75 lt. (Nuova Ellenica Carré) - 1300 g

SCATOLE/BOTTIGLIE PER BANCALE

105 / 630

DIMENSIONI DELLA SCATOLA

Base 31 x 17 cm - altezza 25,5 cm

PESO LORDO DELLA SCATOLA

8,10 Kg

DIMENSIONI DEL PALLET

Base 80 x 120 - altezza 170 cm

PESO LORDO DEL PALLET

870,5 Kg

CODICE EAN BOTTIGLIA

8034125520497

CODICE EAN SCATOLA

8034125521036



PREMI

AWC VIENNA INTL. WINE CHALLENGE

- ✓ 2021 - GOLD MEDAL
- ✓ 2022 - GOLD MEDAL
- ✓ 2025 - GOLD MEDAL

ANNUARIO "MIGLIORI VINI D'ITALIA"

- ✓ 2021 - 91 points
- ✓ 2022 - 94 points
- ✓ 2023 - 96 points
- ✓ 2024 - 95 points
- ✓ 2025 - 95 points
- ✓ 2026 - 94 points

BERLIN WINE TROPHY

- ✓ 2022 - GOLD MEDAL
- ✓ 2023 - GOLD MEDAL
- ✓ 2025 - GOLD MEDAL

ASIA WINE TROPHY

- ✓ 2023 - GOLD MEDAL