



CONTE ZARDI

IL SAPIENTE

Sangiovese Rubicone IGP

PRESENTAZIONE

Questo Sangiovese Rubicone IGP nasce nel cuore della Emilia-Romagna, tra Imola e Forlì, come interpretazione autentica e moderna di un territorio vocato, dove l'85% di Sangiovese dialoga con un 15% di Syrah per amplificarne profondità e seduzione.

La macerazione a temperatura controllata preserva l'integrità del frutto, mentre la fermentazione malolattica e il lungo affinamento di 18 mesi in botti grandi di rovere conferiscono equilibrio, ampiezza e una tessitura gustativa avvolgente.

Nel calice si presenta di un rosso rubino intenso con eleganti riflessi carminio; al naso è ampio e coinvolgente, con una trama aromatica ricca e profonda in cui emergono note di frutta rossa matura, cenni floreali discreti e una speziatura calda e ben integrata, arricchita da richiami balsamici e lievi sfumature tostate.

Al palato è secco ma morbido, di grande rotondità, sostenuto da una struttura alcolica importante e da tannini fitti ma levigati, ben bilanciati da una freschezza misurata; il sorso è pieno, coerente e persistente, con un finale armonico che invita alla beva.

Da servire a 17 °C per esprimerne appieno complessità ed equilibrio.



UVAGGIO

- 85% Sangiovese
- 15% Syrah

TERRITORIO

Le colline tra Imola e Forlì offrono suoli di medio impasto con presenza argillosa e buona drenanza, uniti a un microclima temperato ventilato che favorisce maturazioni complete, concentrazione aromatica e un naturale equilibrio tra struttura e freschezza.

FERMENTAZIONE

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

AFFINAMENTO

Affinato in botti grandi di rovere per 18 mesi.



CONTE ZARDI

IL SAPIENTE

Sangiovese Rubicone IGP

CARATTERISTICHE

COLORE E SFUMATURE

Rosso rubino intenso con leggere note carminio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17°C.

TAPPO

Neutrocork (Amorim)

ABBINAMENTO CIBI

Ideale con paste ripiene della tradizione emiliana, carni rosse alla brace, arrosti e brasati, si esprime con grande eleganza anche accanto a formaggi stagionati e piatti saporiti della cucina regionale.

ANALISI

ACIDITA': 5,25 gr/lt

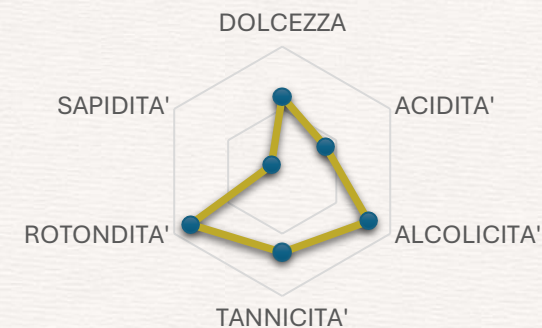
PH : 3,50

RESIDUO ZUCCHERINO : 14,00 gr./lt.

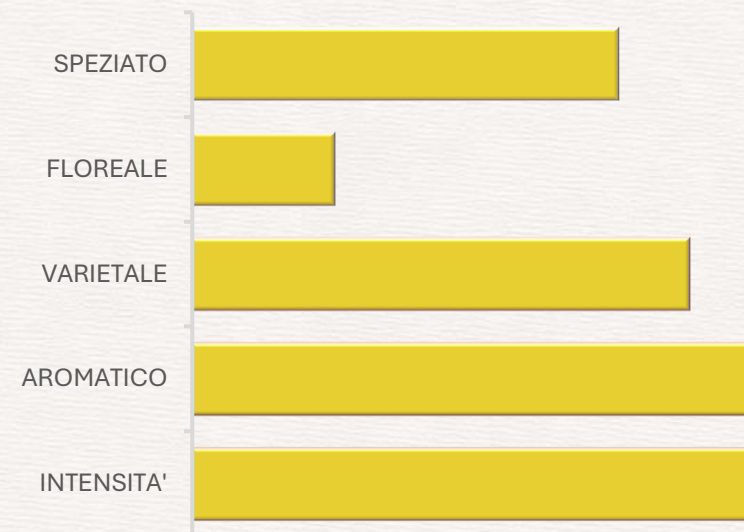
GRADAZIONE ALCOOLICA : 14,50% vol.



NOTE GUSTATIVE



NOTE OLFATTIVE



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane



CONTE ZARDI

IL SAPIENTE

Sangiovese Rubicone IGP

PACKAGING

CAPACITA' E PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA

0,75 lt. (Super Prince) - 1250 g

SCATOLE/BOTTIGLIE PER BANCALE

105 / 630

DIMENSIONI DELLA SCATOLA

Base 25,5 x 17 cm - altezza 31 cm

PESO LORDO DELLA SCATOLA

8,00 Kg

DIMENSIONI DEL PALLET

Base 80 x 120 - altezza 170 cm

PESO LORDO DEL PALLET

860 Kg

CODICE EAN BOTTIGLIA

8034125520954

CODICE EAN SCATOLA

8034125520855



PREMI

BERLIN WINE TROPHY

✓ 2015 - GOLD MEDAL

AWC VIENNA INTL. WINE CHALLENGE

✓ 2016- SILVER MEDAL
✓ 2017 - SEAL OF APPROVAL
✓ 2019 - SILVER MEDAL
✓ 2020 - GOLD MEDAL
✓ 2021 - SILVER MEDAL
✓ 2023 - GOLD MEDAL

ASIA WINE TROPHY

✓ 2015 - GOLD MEDAL
✓ 2021 - GOLD MEDAL
✓ 2023 - GOLD MEDAL
✓ 2024 - GOLD MEDAL
✓ 2025 - GOLD MEDAL

ANNUARIO "MIGLIORI VINI D'ITALIA"

✓ 2019 - 92 points
✓ 2020 - 90 points
✓ 2021 - 94 points
✓ 2022 - 92 points
✓ 2023 - 91 points
✓ 2024 - 94 points
✓ 2025 - 93 points
✓ 2026 - 92 points

INTL. WINE AWARD MUNDUS VINI

✓ 2023 - SILVER MEDAL



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane