



CONTE ZARDI

IL SAPIENTE

Limited edition
Barbera Sangiovese
Rubicone IGP

PRESENTAZIONE

Barbera e Sangiovese si uniscono dando vita ad un Rubicone IGP dal carattere deciso e da un colore rosso rubino intenso attraversato da lievi riflessi scarlatti.

Il profilo olfattivo è ampio e profondo, con una netta espressione fruttata di ciliegia matura, prugna e mora, arricchita da eleganti richiami floreali di viola appassita e da una marcata componente speziata che richiama pepe nero, chiodi di garofano e leggere note di cacao e tabacco dolce, esito dell'affinamento in botti grandi di rovere.

Al palato si presenta avvolgente e strutturato, sostenuto da una freschezza ben integrata che bilancia la naturale morbidezza glicerica; l'alcol è importante ma armonico, i tannini sono fitti, maturi e ben levigati, contribuendo a una sensazione di rotondità e profondità gustativa.

Il finale è lungo, coerente, con ritorni fruttati e speziati e una chiusura elegante, più improntata sulla morbidezza che sulla sapidità.



UVAGGIO

- Barbera 60%
- Sangiovese 40%

TERRITORIO

Le uve provengono dalle colline della Romagna centro-orientale, tra Imola e Forlì, coltivate tra i 100 e i 300 metri di altitudine su pendii ben esposti a sud e sud-ovest. I suoli argilloso-limosi con presenza di calcare attivo e ricchi di microelementi garantiscono riserva idrica, concentrazione e solidità strutturale, preservando al contempo una buona tensione acida.

Il clima subcontinentale mitigato dalle influenze adriatiche, con estati calde e ventilate ed escursioni termiche significative, favorisce una maturazione regolare e completa delle uve, valorizzando il patrimonio aromatico di entrambi i vitigni.

La macerazione a temperatura controllata estrae colore e sostanza con precisione, mentre la fermentazione malolattica e il lungo affinamento in botti grandi di rovere accompagnano il vino verso un equilibrio maturo, elegante e di impronta internazionale, senza snaturare l'identità territoriale.

FERMENTAZIONE

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

AFFINAMENTO

Affinato in botti grandi di rovere per 18 mesi.



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane



CONTE ZARDI

IL SAPIENTE

Limited edition

Barbera Sangiovese Rubicone IGP

CARATTERISTICHE

COLORE E SFUMATURE

Rosso rubino intenso con leggere tonalità scarlatte.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

TAPPO

Neutrocork (Amorim)

ABBINAMENTO CIBI

Si esprime al meglio con piatti ricchi e saporiti della tradizione romagnola ed emiliana, come tagliatelle al ragù, lasagne al forno, arrostiti di carni rosse e brasati, oltre a carni alla griglia e selvaggina in preparazioni non eccessivamente speziate.

Si abbina con grande efficacia anche a formaggi stagionati e a media-lunga maturazione, in particolare a base di latte vaccino. Riesce ad accompagnare con eleganza anche piatti a base di manzo, agnello e anatra, nonché preparazioni in umido e leggermente speziate.

ANALISI

ACIDITA': 5,70 gr/lt

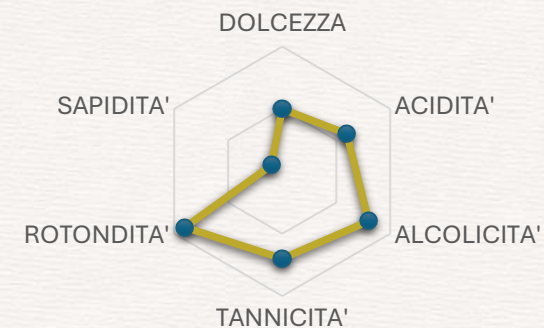
PH : 3,50

RESIDUO ZUCCHERINO : 9,40 gr./lt.

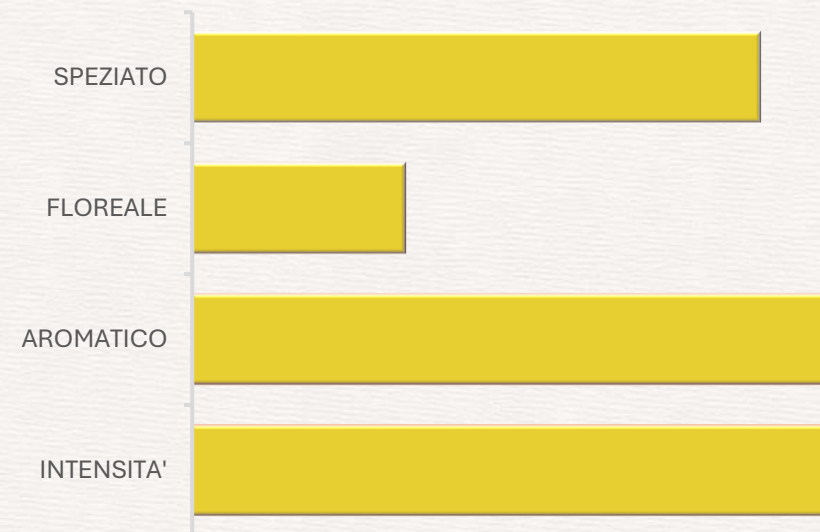
GRADAZIONE ALCOLICA : 15% vol.



NOTE GUSTATIVE



NOTE OLFATTIVE



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane



CONTE ZARDI

IL SAPIENTE

Limited edition

Barbera Sangiovese Rubicone IGP

PACKAGING

CAPACITA' E PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA

0,75 lt. (Doge Leggera) - 1360 g

SCATOLE/BOTTIGLIE PER BANCALE

105 / 630

DIMENSIONI DELLA SCATOLA

Base 25,5 x 17 cm - altezza 31 cm

PESO LORDO DELLA SCATOLA

8,45 Kg

DIMENSIONI DEL PALLET

Base 80 x 120 - altezza 170 cm

PESO LORDO DEL PALLET

907 Kg

CODICE EAN BOTTIGLIA

8034125520466

CODICE EAN SCATOLA

8034125520473



PREMI

BERLIN WINE TROPHY

✓ 2021 - GOLD MEDAL

AWC VIENNA INTL. WINE CHALLENGE

✓ 2023 - GOLD MEDAL

ASIA WINE TROPHY

✓ 2023 - GOLD MEDAL

ANNUARIO "MIGLIORI VINI D'ITALIA"

✓ 2020 - 96 points

✓ 2020 - MEDAL 3° BEST RED WINE

✓ 2024 - 95 points

EMILIA-ROMAGNA DA BERE E DA MANGIARE

✓ 2020/21 - 5 grapes



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane