



CONTE ZARDI

IL SAPIENTE

Sangiovese Rubicone IGT
Rosato

PRESENTAZIONE

Rosato IGT di Emilia-Romagna ottenuto da Sangiovese in purezza, nato tra le colline comprese tra Imola e Forlì, interpretato con una breve macerazione pre-fermentativa in pressa e successiva vinificazione in bianco a bassa temperatura, per preservare integrità aromatica e precisione espressiva; l'affinamento sur lie in acciaio dona volume e continuità gustativa.

Nel calice si presenta con un rosa deciso e luminoso, attraversato da eleganti riflessi corallo.

Il profilo olfattivo è nitido e diretto, caratterizzato da una buona intensità aromatica che richiama piccoli frutti rossi freschi, melograno e fragoline di bosco, accompagnati da delicate sfumature floreali di rosa canina e fiori bianchi, senza interferenze speziate.

Al palato l'ingresso è morbido e avvolgente, sostenuto da una freschezza ben calibrata che equilibra il residuo zuccherino e valorizza una rotondità piena ma mai opulenta.

La componente alcolica è ben integrata, la trama tannica appena percettibile, mentre la chiusura, pulita e coerente, evidenzia una lieve vena sapida che invita al sorso successivo. Servire a 8 °C per esaltarne fragranza e dinamica gustativa.



UVAGGIO

➤ 100% Sangiovese

TERRITORIO

Vigneti collinari su suoli di matrice argilloso-calcareo, ben drenati, caratterizzati da un clima temperato con buone escursioni termiche tra giorno e notte: condizioni ideali per il Sangiovese destinato al rosato, che qui sviluppa finezza aromatica, acidità equilibrata e naturale eleganza.

FERMENTAZIONE

Breve macerazione pre fermentativa in pressa a cui segue vinificazione in bianco a temperatura di 15°C.

AFFINAMENTO

Affinamento sur lie in vasca di acciaio.



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane



CONTE ZARDI

IL SAPIENTE

Sangiovese Rubicone IGT
Rosato

CARATTERISTICHE

COLORE E SFUMATURE

Rosa abbastanza intenso con riflessi tendenti al color corallo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C.

TAPPO

Neutrocork (Amorim)

ABBINAMENTO CIBI

Perfetto con antipasti leggeri, crudi di pesce, carpacci, salumi delicati e formaggi freschi; eccellente con primi piatti a base di verdure, cucina mediterranea e piatti estivi di mare, ma anche come aperitivo gastronomico di carattere.

ANALISI

ACIDITA': 5,70 gr/lt

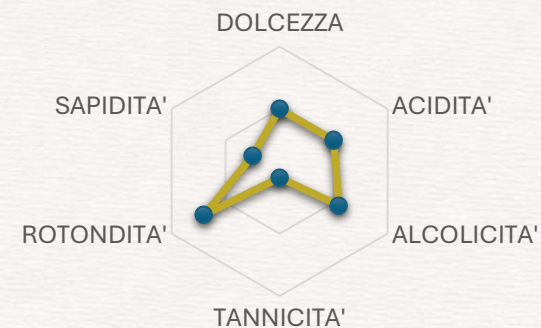
PH : 3,35

RESIDUO ZUCCHERINO : 9,30 gr./lt.

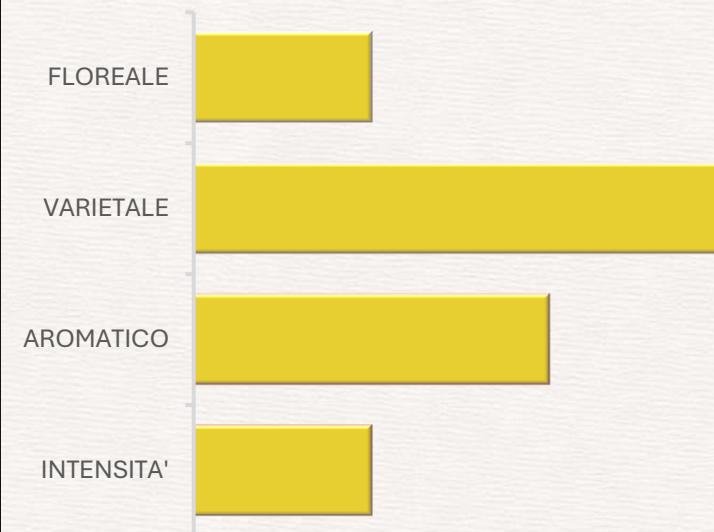
GRADAZIONE ALCOLICA : 12,50% vol.



NOTE GUSTATIVE



NOTE OLFATTIVE



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane



CONTE ZARDI

IL SAPIENTE

Sangiovese Rubicone IGT
Rosato

PACKAGING

CAPACITA' E PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA

0,75 lt. (Super Prince) - 1306 g

SCATOLE/BOTTIGLIE PER BANCALE

105 / 630

DIMENSIONI DELLA SCATOLA

Base 25,5 x 17 cm - altezza 31 cm

PESO LORDO DELLA SCATOLA

8,22 Kg

DIMENSIONI DEL PALLET

Base 80 x 120 - altezza 170 cm

PESO LORDO DEL PALLET

883 Kg

CODICE EAN BOTTIGLIA

8034125521142

CODICE EAN SCATOLA

8034125521159



PREMI

ANNUARIO "MIGLIORI VINI D'ITALIA"

- ✓ 2023 - 94 points
- ✓ 2024 - 94 points
- ✓ 2025 - 95 points
- ✓ 2026 - 95 points



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane