

Vini Rosati

TENUTA NERI

RICO'

Sangiovese Rubicone IGP Rosato



Scheda tecnica

NOME: Ricò

DENOMINAZIONE: Sangiovese Rubicone IGP Rosato

ANNATA: 2017

ALC. VOL.: 12 %

VITIGNO: Ottenuto da uve Sangiovese per il 100% , tramite vinificazione in bianco.

AREA DI PRODUZIONE: Carpineta di Cesena (m.240 slm)

TERRENO: Franco: sabbia 32%, limo 50%, argilla 18%

RESA DELLE UVE: Massimo 70 %

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

AFFINAMENTO: Vasche in acciaio.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosa cerasuolo.

Olfatto&Gusto: al naso emana sentori di more, ribes e frutti di bosco, si lascia apprezzare per il suo tannino accattivante e per la fresca acidità al palato.

ABBINAMENTI: per la sua freschezza è adatto per aperitivi, antipasti, piatti di pesce, spaghetti al pomodoro, zuppa di cannolicchi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 ° C

NOTE: “Questo vino ha il nome di mio figlio, Federico. L’etichetta è una rielaborazione grafica di un disegno da lui realizzato alla tenera età di 3 anni.” Valeria Neri.

La denominazione ‘Rubicone’ deriva dal celeberrimo fiume che scorre nella nostra zona: in epoca tardo-repubblicana (59 a.C. – 42 a.C.) segnò il confine tra l’Italia, parte integrale del territorio di Roma, e la provincia della Gallia Cisalpina. Nel 49 a.C., durante il conflitto con Pompeo, Giulio Cesare sfidò il divieto del Senato di penetrare in armi nel territorio di Roma e manifestò in tal modo la sua ribellione allo stato romano oltrepassando il Rubicone e pronunciando la famosa frase “Alea iacta est (il dado è tratto)”. Occuperà rapidamente l’intera penisola italiana e la stessa Roma.

Residuo zero®, cioè privo di prodotti residuali dovuti ai trattamenti chimici antiparassitari.