

Vini Rossi

TENUTA NERI

'51

Sangiovese Rubicone IGP



Scheda tecnica

NOME: '51

DENOMINAZIONE: Sangiovese Rubicone IGP

ANNATA: 2017

ALC. VOL.: 13%

VITIGNO: Sangiovese 100%

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 cemento vetrificate.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino.

Olfatto&Gusto: si percepiscono profumi di violetta, prugna e ciliegia. Al palato risalta la sensazione di calore, è fruttato e tonico, si nota la freschezza e i tannini morbidi.

ABBINAMENTI: Si accompagna gradevolmente con salumi e formaggi poco stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 ° C

NOTE: Questo nome vuole ricordare l'anno di fondazione (1951) della nostra azienda. Da allora è sempre stata a conduzione familiare.

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.