



VINO TERRA ANIMA

TAULETO

Sangiovese Rubicone IGT

SCHEDA TECNICA

Uve

90% Sangiovese Grosso, 10% Uva Longanesi

Terreno

Argilloso.

Resa per ettaro

65 q.li; 5500 ceppi per ettaro.

Età media dei vigneti

20 anni

Vinificazione

In tini di rovere di Slavonia, con lunga macerazione a temperatura controllata.

Affinamento

24 mesi in barrique e tonneau da 225 e 550 l. in legno di Allier, infine 6 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica

14% vol.

Capacità di invecchiamento

Vino di grande struttura e di grande longevità, prodotto solo nelle annate migliori.



SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore

Rosso intenso tendente al violaceo.

Bouquet

Frutta rossa, ciliegia matura, mora delicata, lampone, un tocco di rosa, note balsamiche e speziate.

Gusto

Possente, pastoso, ricco di polpa e tannino con grande equilibrio.

Abbinamento

Carni rosse impegnative che richiedono una lunga cottura. Formaggi stagionati.

Temperatura di servizio

Ambiente.

Formati disponibili

0.750l. ; 1.5 l. (Magnum); 3l. (Jéroboam); 9l. (Salmanazar) ; 12 l. (Balthazar)