

"Rubeo"

Colli Romagna centrale D.O.C.

Cabernet sauvignon riserva

Denominazione di origine controllata

UVE: Cabernet Sauvignon 100%

VIGNETO: vigna cabernet

ANNO D'IMPIANTO: 2000

ESPOSIZIONE: sud

FORMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

MATURAZIONE: 18 mesi in acciaio e 6 mesi di bottiglia

ALCOOL: 14,50% vol.

COLORE: rosso rubino fitto e impenetrabile.

PROFUMO: il ventaglio olfattivo è accattivante. Confettura di prugne e amarene intrise di petali di rosa, boisé e speziatura spiccano su un delicato minerale.

SAPORE: l'assaggio è di profondità, corpo e struttura, insieme in un'armoniosa persistenza di grande finezza.

