Rubeo



CABERNET SAUVIGNON RISERVA COLLI ROMAGNA CENTRALE D.O.C. 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, boisè e speziatura spiccano su un delicato minerale.

SAPORE:

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