

I vini Terrarossa nascono in Italia sui colli fra Bologna e Modena, dall'antica e prestigiosa tradizione produttiva italiana

RUBEUM

ROSSO BOLOGNA RISERVA

Le uve, selezionate a mano, provengono interamente da vigneti di proprietà. Capace di "vivere" a lungo, migliorando nel tempo, parte di questo vino è passato in botti di rovere, quel tanto che basta per una rapida cessione dei suoi ruvidi tannini in cambio di leggere fragranze. Infine l'affinamento in bottiglia. Pieno e virile, di lunga persistenza con sentori di frutta matura e sottobosco, è ideale con arrosti e selvaggina, ottimo con le grigliate ed esaltante compagno dei formaggi stagionati.

Le Uve

Cabernet Sauvignon D.O.C. Colli Bolognesi.
Merlot D.O.C. Colli Bolognesi.

Zona di Produzione

D.O.C. Colli Bolognesi.

Le Vigne

Vigneti di proprietà allevati a cordone speronato su un suolo di origine arenacea-argillosa. La resa media di uva per ettaro è di circa 70 quintali.

La Vinificazione

"In rosso" per circa 10/15 giorni di cui almeno 10 a contatto con le bucce; dopo la fermentazione malolattica il vino matura per circa 36 mesi tra vasche d'acciaio inox, botti di rovere e affinamento finale in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino scuro tendente al granato.

Profumo: elegante, intenso, speziato.

Sapore: pieno ed equilibrato.

Vino rosso importante, si apprezza al meglio con piatti strutturati e dal sapore forte.

Abbinamenti gastronomici

Selvaggina, carni grigliate e brasate, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio

16° - 18°C in bicchiere grand ballon.

Note Tecniche Annata 2013

Densità viti: 3300 piante/ettaro

Resa per ettaro: 76 quintali

Resa per ceppo: 2,2 kg

Alcool: 13,8 %

Acidità totale: 5,5 g/l

Zuccheri residui: 0,5 g/l

SO₂ complessiva: 79 mg/l

Estratto secco totale: 33,9 g/l

Potenziale affinamento nel tempo: 8 - 10 anni.

Dati pallettizzazione

ctx6 (Imballo), 22 ct (Strato), 88 ct (Pallet).

