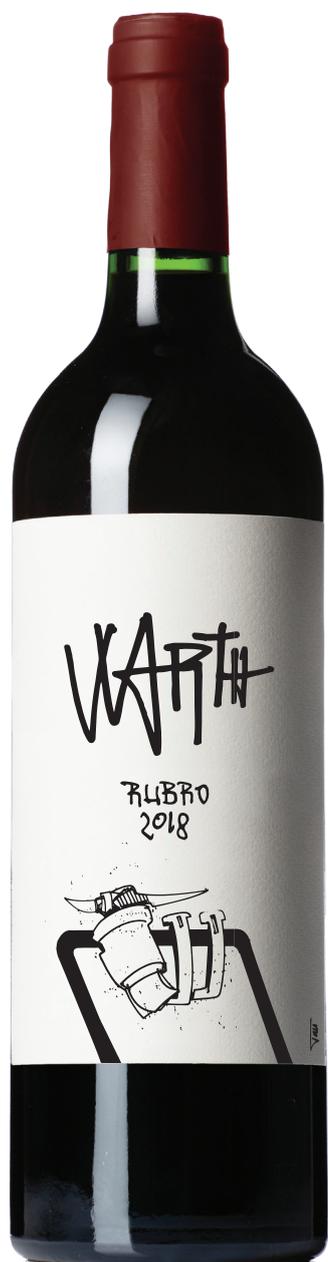


VARIA

RUBRO 2018

Lavoro, territorio, selezione della materia prima: sono questi i capisaldi da cui nasce il Rubro. Un Teroldego realizzato solo nelle annate climaticamente favorevoli, con uve provenienti dalle colline di Sorni, zona vocata per le varietà a bacca rossa. La tecnica di vinificazione è rigorosa e paziente, capace di affidarsi con sapienza al lento trascorrere del tempo per elevare i tratti distintivi di quest'uva autoctona.



denominazione:

IGT Vigneti delle Dolomiti Teroldego.

uve:

Teroldego.

età media dei vigneti:

15 - 20 anni.

terreno:

Calcareo-argilloso.

vinificazione:

Vendemmia manuale con selezione delle uve, pigiatura soffice, fermentazione e macerazione sulle bucce in vasche d'acciaio per più di un mese, con rimontaggi all'aria e delestage.

Fermentazione malolattica e riposo in barrique (nuove per il 50%) per 2 anni, invecchiamento in bottiglia per ulteriori 2 anni.

note organolettiche:

Colore rosso porpora, con note speziate, cannella pepe nero e pietra. Al gusto fresco, vivace e armonico, ma allo stesso tempo evoluto, ricco e dal retrogusto salato.

note annata:

L'annata 2018 in trentino si conferma come una delle migliori per i vini di grande maturazione ed evoluzione nel lungo periodo. Iniziata in leggero anticipo rispetto alla media stagionale e proseguita con equilibrio vegeto/produttivo, ha beneficiato di un fine estate e un inizio autunno asciutto e ventilato che hanno permesso una corretta maturazione del frutto, nei periodi maggiormente favorevoli.

etichetta:

Ad opera di Paolo Tait