



RUBER

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino.

Il profumo presenta una vasta gamma di note, suggerendo inizialmente la confettura di more e le ciliegie sotto spirito e alludendo successivamente a note di caffè tostato, cioccolato fondente, vaniglia e cannella. Il sapore è armonioso, avvolgente e soave.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

La robustezza della sua struttura si adatta bene ai piatti più ricercati e ai cibi più nobili, come la selvaggina e i brasati.

Il suo carattere forte ma raffinato lo rende inoltre degno da degustare da solo come vino da meditazione. Viene servito ad una temperatura di 18°.

TERROIR

Il terreno, di tipo morenico, si estende a sud del Lago di Garda.

Le uve utilizzate per produrre questo vino sono coltivate a GDC a pergolella trentina, con una resa media di 3,5 kg per pianta.

ACIDITÀ TOTALE: 6,5 gr./l.

LONGEVITÀ: 6-8 anni

VINIFICAZIONE

Si utilizzano uve di tipo Corvina e Merlot.

La vendemmia viene fatto a mano tra la fine di settembre e il primo periodo di ottobre. Si selezionano attentamente i grappoli più maturi, perfettamente sani. Le uve appassiscono in fruttaio a temperature e condizioni di umidità naturali, per circa 60/90 giorni, a seconda delle condizioni climatiche. Le uve appassite vengono sottoposte a diraspatura e pigiatura soffice. L'uva pigiata è inoculata con lieviti selezionati in recipienti di acciaio. La fermentazione prosegue lentamente a bassa temperatura al fine di estrarre in modo efficace il colore, i tannini e gli aromi della buccia. Una parte poi matura in vasche di acciaio, mentre una parte viene affinata in barrique.

VITIGNO: Corvina, Merlot



138 calorie



750ml/1,5 L



16% vol.



jakowine.it
info@jakowine.it

Strada Corte Garofolo 73
37135 Verona - Italy
Ph 045 502952 Fax 045 8207931
P.Iva 04142770371

