

# TENUTA LA VIGNA

DAL 1870

## Capriano del Colle Doc Rosso Rubinera 2022 13,5 % vol.

In tre aggettivi: elegante, fruttato e speziato.

Il Rubinera racconta ad ogni sorso la storia della sua terra d'origine. Rosso come la passione, intenso come una tradizione di famiglia iniziata 150 anni fa.



Vigna

Uvaggio:	45% Marzemino, 45% Merlot e 10% Sangiovese
Suolo:	limo argillosi con carenza di sabbie
Vigna-acronimo:	/
Ceppi/ha:	da 4000 a 7350 ceppi/ha
Porta Innesto:	Kober 5bb, 420A, e SO4
Cloni:	"Fini" con grappoli spargoli e bacche a taglia piccola
Età media:	22 anni
Forma allevamento:	Guyot e cordone speronato su Merlot
Metodo coltivazione:	viticultura ragionata fondata su pratiche di buon senso, unite alle conoscenze scientifiche e lontani dalle tendenze
Diradamento:	se necessario per raggiungere i 90 q/ha di produzione massima
Appassimento:	no
Taglio tralcio:	se necessario su Marzemino e Sangiovese

Cantina

Dopo una scrupolosa selezione qualitativa dei grappoli, l'uva in piccole casse viene portata alla cantina per l'immediata diraspa-pigiatura. Il mosto e le bucce rimangono a contatto durante la fermentazione al fine di estrarre colore, aromi e struttura per una durata estremamente variabile (da 10 a 30 giorni e più) in funzione della varietà e dell'annata. La fermentazione, cemento e acciaio, è condotta ad una temperatura di circa 25°C; segue la svinatura. Una volta svinato, viene trasferito in vasche di acciaio inox dove avviene la maturazione su "fecce nobili" per circa 18 mesi. Una volta imbottigliato, il vino prosegue l'affinamento in ambiente climatizzato per circa 6/8 mesi.

Note Sensoriali

Colore:	rosso rubino vivo di media intensità con lievi sfumature granato all'estremità del disco.
Profumo:	profilo olfattivo contrassegnato da frutti rossi quali fragola, lampone e ciliegia, cenni di arancia sanguinella seguiti da ricordi di rosa canina e peonia, per terminare con una traccia speziata.
Gusto:	l'assaggio è scattante, con freschezza che ricorda il lampone e la melagrana, tannino ben integrato a bilanciare il profilo gustativo. Il sorso si allunga su una progressione sapida con finale fruttato e tipicamente speziato col passare del tempo. Denota ottime prospettive di evoluzione.
Temperatura:	da servire a 15-17°C in un calice abbastanza ampio
Abbinamenti:	accompagna secondi di carne con cotture veloci alla griglia, ottimo con la coppa di maiale cotta a bassa temperatura e poi arrostita, ma da provare con alcune zuppe di pesce o tonno scottato con riduzione al vino rosso.