

02 Rubis

ROSSO DI TOSCANA · INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2024



DATI TECNICI

UVAGGIO	Cabernet Sauvignon 50% · Cabernet Franc 50%
DENOMINAZIONE	Rosso di Toscana IGT
ALLEVAMENTO	Guyot e cordone speronato
DENSITÀ	5.000 – 7.500 piante/ettaro
PRODUZIONE/HA	50 quintali/ettaro
VENDEMMIA	3 ^a – 4 ^a decade di ottobre
VINIFICAZIONE	Fermentazione in piccoli fusti di rovere aperti e anfore di argilla con lunga macerazione delle bucce
AFFINAMENTO	In fusti di rovere da 500 litri e anfore di argilla per 14 – 16 mesi
IN BOTTIGLIA	Almeno 12 mesi
GRADAZIONE	14,00% vol.
FORMATO	750 ml · Cartone da 6 / 12

PROFILO SENSORIALE

VISTA

Rosso rubino profondo con riflessi granato. Consistenza marcata, lacrime lente.

NASO

Mora, cassis, prugna matura. Note di fumo, tabacco e spezie scure. Con l'ossigenazione: cuoio morbido e cedro.

BOCCA

Potente e avvolgente. Tannini importanti ma levigati. Buona acidità di sostegno. Finale lunghissimo e persistente.

EVOLUZIONE

Necessita di almeno 3 anni per esprimersi al meglio. Ottimo potenziale di affinamento fino a 10 anni dall'annata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Selvaggina nobile — cervo, cinghiale frollato, lepre
- Bollito misto toscano, arrostiti al forno, brasati
- Formaggi stagionati oltre 36 mesi — parmigiano, pecorino duro
- Cioccolato fondente 70% e dessert al cacao

SERVIZIO

16 – 19 °C

Aprire 45–60 minuti prima del servizio.
Decantazione fortemente consigliata per le annate giovani.

"Non arrenderti. / Non per meno della gioia."

MARIO LUZI · DALLA RETROETICHETTA DI RUBIS