

RUBINO DI CANTAVENNA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



UVE

Barbera 75/85%
Freisa 10/20%
Grignolino 0/5%

RESA

60 q.li per ettaro, ottenuti con accurata cernita delle uve

ASPETTO AGRONOMICO

Terreni calcarei, di composizione franco-limosa, vengono coltivati ceppi di antico impianto, le cui uve attentamente selezionate generano vini particolari di grande complessità e concentrazione.

AFFINAMENTO

In legno per circa 16 mesi: 50% in barrique e 50% in botte grande
Ulteriori 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

rosso rubino

PROFUMO

tipico, con note primarie di frutta rossa e un sottofondo di spezie, cuoio e tabacco

GUSTO

morbido ed armonico di buona persistenza

GRADAZIONE ALCOLICA

variazione in base all'annata

NOTA DEL VIGNAIOLI

Eleganza ed equilibrio è la sensazione avvertita. Ottenuto secondo la tradizione del casato ricercando il connubio della freschezza tipica della barbera con i tannini della freisa.

Servire a temperatura di 18 – 20°C.

Si abbina facilmente con primi piatti, carni, funghi e formaggi di media stagionatura.



“Rubino di Cantavenna”

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

GRAPES

Barbera 75/85%,
Freisa 15/25%

YIELD

60 quintals/hectare, obtained by a thorough grapes selection

IN THE VINEYARD:

In the calcareous soil, a limy marl, are grown very old implantation stumps, whose grapes are attentively selected, making this special wine with great complexity and concentration.

WINE MAKING AND AGING

In wood for two years: 50% in barrique and 50% in big barrel
Further 6 months in bottle.

TASTING NOTES:

COLOUR

Dark ruby

NOSE

typical, with red fruits note followed by spices tobacco and leather

TASTE

Velvety and balanced with a medium high finish

WINEMAKER NOTE

Very successful match of different grape varieties where the freshness of Barbera and the tannins of Freisa produce a balanced blend.

To be served at 18 – 20°C.

It can be a lovely match with entrées, meats, mushrooms and medium aged cheese.

