

## CINQUANTACINQUE Rosa

RUBICONE IGT ROSATO



### RICONOSCIMENTI



4 GRAPPOLI  
BIBENDA 2023



SILVER  
85/100 PUNTI  
USA WINE  
RATINGS 2023



INTERNATIONAL WINE  
CHALLENGE  
2023: BRONZE MEDAL



INTERNATIONAL  
WINE CHALLENGE  
2022: COMMENDED



BRONZO  
86/100 PUNTI  
DECANTER WORLD  
WINE AWARDS 2021

**Varietà uve:** Albana Rosa 100%.

**Dati analitici:** vino rosa secco.

**Grado alcolico:** 13% vol.

**Area di produzione:** colline di Dozza Imolese.

**Terreno:** consistenza media, mista argillosa e sabbiosa.

**Altitudine:** 100/120 mt s.l.m.

**Max. Resa/ha.:** 8 tonn./ha.

**Pigiatura e fermentazione:** raccolta manuale tra fine agosto e metà settembre, i grappoli vengono trasportati in cantina dove avviene una pigiatura soffice ed una successiva macerazione molto lunga per l'estrazione del colore. La vinificazione è in bianco e la fermentazione avviene in vasche di cemento o di acciaio.

**Conservazione:** in vasche di cemento o di acciaio.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosato.

**Profumo:** bouquet floreale intenso e persistente.

**Gusto:** sbuona struttura, ottimo equilibrio tra le componenti, fresco di acidità, note gustative floreali ampie e delicate. Rosato ricco di personalità che si distingue da altri vini dello stesso tipo che spesso possono risultare neutri.

**Consigli del produttore:** aperitivi leggeri, antipasti a base di pesce e formaggi morbidi.

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C.