

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.