

CRU

RUBEO

MARCHE ROSSO I.G.T. - SELEZIONE - SELECTION



Vendemmia a mano
metà Ottobre
Harvested by hand
mid-October



Alcool 13,5%
Alcohol 13,5%



16 - 18°C



750 ml

Mi chiamo **Rubeo**, come una nobile famiglia stabilitasi a Montegranaro nel 1500, di cui si ricorda in particolare il poeta Menicuccio, a cui il nome Rubeo ben si addiceva poiché qualche bicchiere del vino locale rendeva le sue guance di un bel rosso rubino.

My name is **Rubeo**, like the noble family settled in Montegranaro in 1500, which is remembered in particular for its member, the poet Menicuccio, to whom the "Rubeo" name suited very well since just a few glasses of the local wine made his cheeks of a beautiful ruby red.

Le mie uve sono 100% Montepulciano.

Sono consistente e limpido, di color rosso rubino. Il mio profumo è intenso e inebriante, con aroma fruttato di ciliegia e con evidenti sentori speziati di liquirizia, pepe e caffè.

Al gusto sono secco, caldo, di buona morbidezza, di buon equilibrio e finezza. Pieno in bocca e con buone percezioni fruttate e speziate.

Sono perfetto con: carni rosse in genere, salumi, formaggi stagionati.

LA MIA LAVORAZIONE

Vinificazione: fermentazione in botti d'acciaio con macerazione sulle bucce a temperatura 26-28°C per 18-20 giorni, durante i quali vengono effettuati piccoli rimontaggi giornalieri. Selezione del vino in fase di svinatura con batônages settimanali.

Maturazione: in barriques francesi nuove, di media tostatura, per 18 mesi.

Affinamento: in bottiglia per 8-12 mesi.



My grapes are 100% Montepulciano. I have a consistent and limpid, ruby-red colour. My perfume is intense and heady, with fruity aroma of cherry and with noticeable spicy hints of licorice, pepper and coffee. The taste is dry, warm, with good smoothness, balance and finesse. Full in the mouth and with good fruity and spicy notes.

I perfectly match with: red meats in general, cold cuts, aged cheeses.

MY WINEMAKING PROCESS

Fermentation: in stainless steel tanks with maceration on the skins at a temperature of 26-28° C for 18-20 days, during which small daily pump-overs are carried out. Wine selection in the racking stage with weekly batonages.

Maturation: in new medium-toasted French barriques, for 18 months.

Aging: in bottle for 8-12 months.