

MARIO

Rosso Rubicone IGT



Varietà: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Esposizione: sud-est, 160-240 m slm

Potatura: guyot

Terreno: medio impasto argilloso-calcareo

Vendemmia: manuale nella prima settimana di ottobre

Rese: 6 t/ha

Vinificazione: in rosso con macerazione postfermentativa sulle vinacce

Affinamento: 36 mesi in barrique

Grado alcolico: 14%vol

Produzione annuale: 330 magnum, solo nelle annate migliori

Ogni anno prevede la produzione di un successivo ATTO.

Varietal: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Orientation: south-east, 525-650 ft

Pruning: guyot

Soil: medium consistency with the presence of white clay

Harvesting: hand-harvested in early October

Yields: 6 tons/ha

Vinification: red traditional fermentation with postfermentation macerations

Aging process: 36 months in barrique

Alcohol content: 14%vol

Annual production: Production: 330 magnum, only in the best vintages

Each year there is a production of a subsequent ATTO

Cépage: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Orientation: SE, altitude 160 à 240 m

Taille: guyot

Sol: caillouteux, semi-léger, sol argilo-calcaire

Vendanges: manuelles début octobre

Rendement: 40 hecto/ha

Vinification: fermentation rouge traditionnelle avec macération post-fermentation

Vieillessement: 36 mois en foudres de chêne de 225l

Degré alcoolique: 14%vol

Production annuelle: 330 magnum, seulement dans les meilleurs millésimes

Chaque année, il y a une production d' une ATTO ultérieure