



## SAIANO

IGT Rubicone Rosso 2017

*Alcol 13,5% vol*



**ZONA DI PRODUZIONE:** Montebello di Poggio Torriana, altitudine 400 m s.l.m. Il terreno è sedimentario, originato da marne gessose. Età delle vigne: 20 anni, esposte a sud-est

**VITIGNO:** Merlot 40%, Cabernet 40%, Sangiovese 20%. Cloni bordolesi di Merlot e Cabernet e cloni toscani ad acino piccolo di Sangiovese. Impianto a alberello e spalliera.

**PRODUZIONE:** produzione media 6600 bottiglie. Densità di circa 6000 ceppi per ettaro con una resa di 60 quintali per ettaro. La raccolta e la selezione dell'uva sono eseguite a mano con diradamento in vigna. Dal 2016 abbiamo ottenuto la certificazione biologica.

**VINIFICAZIONE:** in acciaio.

**AFFINAMENTO:** cemento, barriques e bottiglia

Saiano, ancor prima di essere un vino, è uno sguardo su tutti i nostri vigneti. Rappresenta il felice uvaggio di Cabernet, Merlot e Sangiovese. Si bilanciano l'austerità e la giovialità del Sangiovese con la stessa facilità con cui in queste terre si passa dalla roccia viva al bosco e dal bosco al vigneto. La fermentazione avviene in uvaggio con contatto di 20 giorni sulle bucce; affinamento 20% in barriques e 80% in acciaio; a seguire affinamento in bottiglia.

È un vino che ben si sposa con i salumi e i formaggi di media stagionatura, i secondi piatti a base di carni rosse. Da tutto pasto.

**Soc. Agr. TENUTA SAIANO s.s. di Manlio Maggioli**

Via Casone, 35 - 47825 Montebello di Torriana (RN)

C.F. e P.IVA 03364890404

[info@tenutasaiano.it](mailto:info@tenutasaiano.it) - [www.tenutasaiano.it](http://www.tenutasaiano.it)