CASTELLO GABIANO
MARCHESI CATTANEO ADORNO GIUSTINIANI

MACROCATEGORIA	TIPO MATERIALE	CODICE AMBIENALE MATERIALE	SIMBOLO	DESTINAZIONE RIFIUTO
BOTTIGLIE	VETRO VERDE	GL 71	71 GL	RACCOLTA VETRO
TAPPI	SUGHERO	FOR 51	51 FOR	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA
CAPSULE	CAPSULE POLILAMINATO ALLUMINIO	C/ ALU 90	90 C/ALU	RACCOLTA ALLUMINIO
ETICHETTA IN CARTA	LE ETICHETTE APPOSTE IN FRONTE E RETRO BOTTIGLIE NON SONO SOGGETTE A SMALTIMENTO SEPARATO DALLA BOTTIGLIA IN VETRO			

DOC

Rubino di Cantavenna

DENOMINAZIONE:
Rubino di Cantavenna DOC

FORMATO:
0,75l

TIPOLOGIA:
Rosso

UVE:
Barbera 75-85%, Freisa 10-20%, Grignolino 0-5%

AFFINAMENTO:
In legno per circa 16 mesi: 50% in barrique e 50% in botte grande.
Ulteriori 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
18 – 20°C

ABBINAMENTO:
Si abbina facilmente con primi piatti, carni, funghi, selvaggina e formaggi di media stagionatura

NOTE DEGUSTATIVE:
Colore: Rosso rubino con sfumature violacee.
Profumo: Al naso esprime note primarie di frutta rossa e un sottofondo di spezie, cuoio e tabacco.
Gusto: Le sensazioni gusto olfattive rivelano freschezza, sapidità, calore, tannicità. Ne risulta un gusto morbido ed armonico, di buona persistenza.

NOTA DEL VIGNAIOLO:
Eleganza ed equilibrio sono le caratteristiche distintive di Rubino. Questo vino rispecchia la tradizione del casato, che ricerca il connubio della freschezza tipica della Barbera con i tannini della Freisa.
La resa è contenuta a 60 q.li/ha mediante preventivi diradamenti e la cernita in fase di vendemmia che avviene rigorosamente a mano.