ROSARUBRA®
TENUTA IN PIETRANICO

ROSARUBRA

LA SINTESI PERFETTA TRA NATURA E CAPACITÀ DELL'UOMO

Un fitto bosco di querce secolari circonda la Tenuta Rosarubra. Arrivando in azienda il visitatore ha la sensazione di essere approdato in un luogo fiabesco d'altri tempi, dove il solo rumore è quello del vento tra i boschi e della fauna autoctona che frequenta i laghi all'interno della tenuta. Sita in Pietranico, provincia di Pescara, a 390 metri di altezza, la sua estensione di circa 30 ettari rappresenta una vera oasi incontaminata dove l'agricoltura biologica e quella biodinamica trovano la loro vera essenza.

L'azienda, certificata biologica dal 2003, attua oggi un sistema di agricoltura biodinamica migliorando la fertilità della terra e la qualità degli alimenti prodotti.

La storia del territorio ci indica la particolare vocazione del luogo alla coltivazione della vite. È ormai certo che fin dai primi del 1800 il Montepulciano d'Abruzzo è presente in queste zone decretandone il punto di partenza della sua diffusione in tutta la regione. Nel territorio di Pietranico troviamo, inoltre, la maggiore concentrazione di palmenti scavati nella roccia. Queste vasche, risalenti all'epoca medievale, erano veri e propri complessi di pigiatura, a testimonianza della particolare predisposizione del luogo fin dall'antichità.

MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO

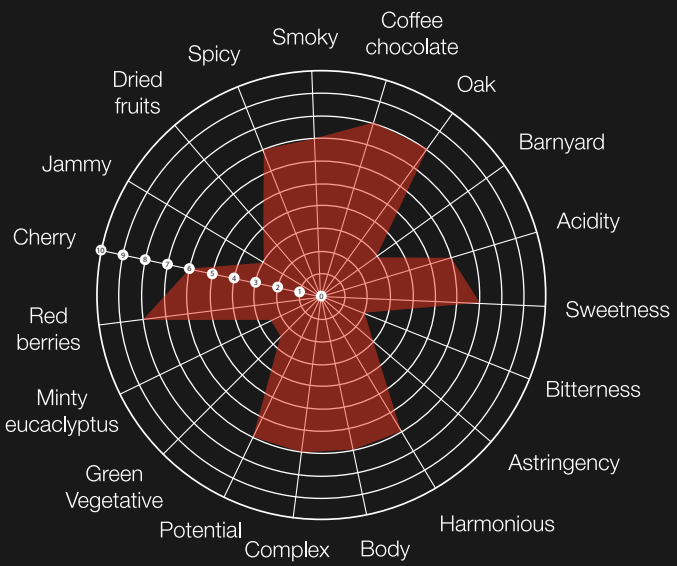
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Uve mature, nere, raccolte nel loro pieno vigore aromatico ed estrattivo da vigne antiche che da oltre 30 anni regalano frutti di straordinaria dolcezza e intensità aromatica. Violaceo e denso all'occhio, fruttato e polposo al naso, offre sensazioni nitide di fiori rossi, more e sentori di spezie dolci. I tannini morbidi accarezzano piacevolmente il palato restituendo sensazioni di rotondità e appagamento, ottimamente bilanciate dalla componente acida.
Gli estratti di polpa matura appagano il sorso perdendosi morbidi e cedendo a dolcezza, pienezza ed eleganza.

Uve
Montepulciano d'Abruzzo

ALC. 14,50%

Diagramma sensoriale



Riconoscimenti Internazionali

CERASUOLO
D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

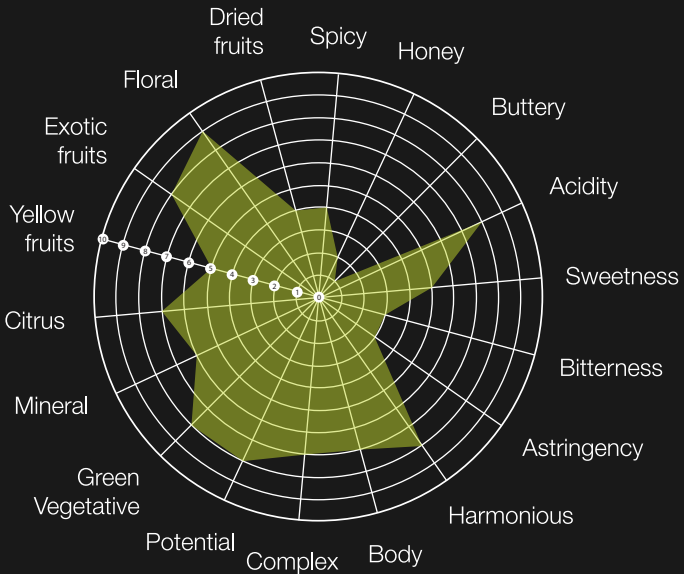
Il tratto stilistico rileva una particolare vocazione alla seduzione dei sensi.
Vino giovane, vivace, espressione di freschezza, ma al tempo stesso estrattivamente importante. Lo rivela il colore. Carico di un rosso lucido, brillante, a tratti luminoso. Affascina allo sguardo per i suoi riflessi imprevedibili in ogni condizione di luce.

Al naso esplode la sua fragolosità intensa, accompagnata da frutti rossi freschi, visciole mature e fiori di ciliegio. La bocca esprime la vera sorpresa: armonica e avvolgente la sua fragranza estrattiva. Acidità fresca, perfettamente sposata con le componenti zuccherine ed alcoliche.

Uve
Montepulciano d'Abruzzo;

ALC. 13,50%

Diagramma sensoriale



TREBBIANO
D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Generosamente solare allo sguardo. Pura esaltazione del tradizionale vitigno autoctono delle terre d'Abruzzo.

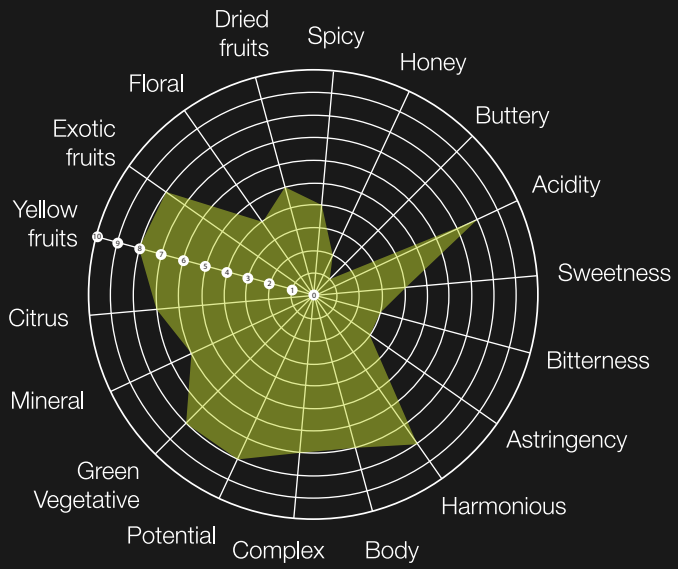
Gli inerbimenti permanenti in vigna esaltano il carattere di un frutto che porta dentro di sé i profumi della natura che lo circonda. Le brezze di passaggio ai 400 metri d'altitudine della tenuta, sempre dirette dalla vicina montagna al mare, favoriscono esplosioni floreali al naso, inebrianti sensazioni di freschezza e invitante fragranza aromatica.

Al sorso è limpido, luminoso. Infinita è la morbidezza che esprime in bocca, suadente è la sua nota acida.

Uve
Trebbiano d'Abruzzo

ALC. 13,00%

Diagramma sensoriale



Riconoscimenti Internazionali

INTIMO

I.G.T. ROSSO COLLINE PESCARESI

Da una raccolta surmatura di uve Montepulciano e Merlot nasce un vino dalla fragranza sontuosa unita ad una straordinaria morbidezza.

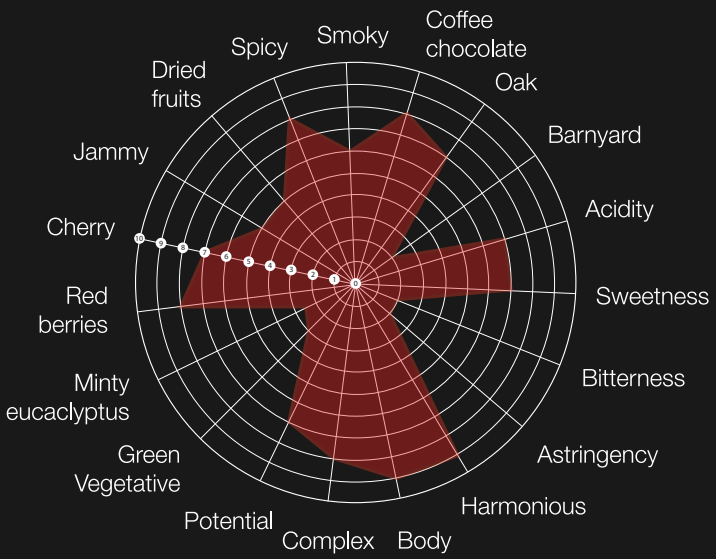
Il residuo zuccherino derivante dal parziale appassimento del grappolo su vigne di oltre 30 anni di età, si fonde con una elegante concentrazione di elementi estrattivi che richiamano marasca, prugna e frutti rossi, svelando un tannino armoniosamente equilibrato. La sua essenza affascina il palato offrendo sensazioni di pienezza aromatica e integrità di frutto.

Un vino importante, rotondo, estremamente piacevole, da abbinare a piatti complessi o da sorseggiare in profonde meditazioni.

Uve
Montepulciano e Merlot

ALC. 14,50%

Diagramma sensoriale



Riconoscimenti Internazionali

TRILUNA

I.G.T. BIANCO COLLINE PESCARESI

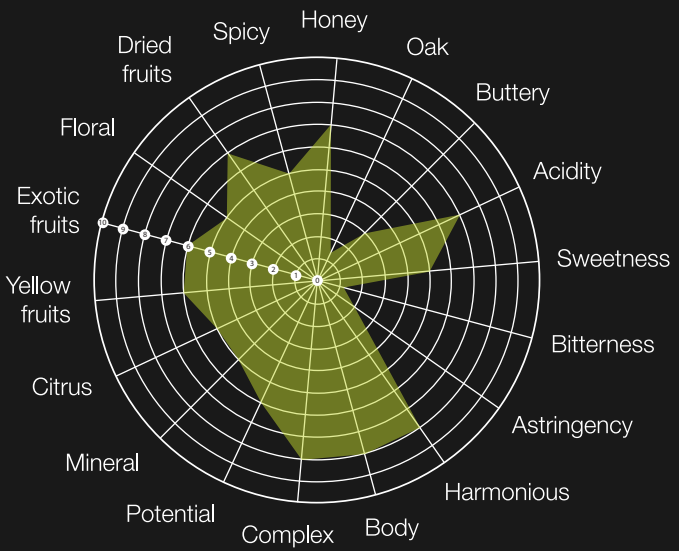
Da un sapiente blend di uve Chardonnay, Sauvignon e Malvasia aromatica, raccolte manualmente in leggera surmaturazione, nasce il nostro Triluna: un perfetto equilibrio di fragranze floreali e suadenti richiami ai frutti maturi e al miele. La potente ricchezza estrattiva si affianca ad un palato limpido, fresco e polposo.

Perfettamente equilibrato tra acidità e morbidezza, evidenzia il suo palato estremamente fruttato con spiccati riferimenti a frutti gialli esotici.

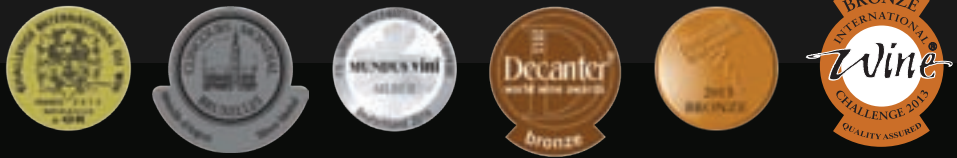
Uve
Chardonnay, Sauvignon e Malvasia

ALC. 14,00%

Diagramma sensoriale



Riconoscimenti Internazionali



LOMANEGRA

I.G.T. ROSSO COLLINE PESCARESI

La quintessenza del Montepulciano d'Abruzzo secondo Rosarubra. Creato da un blend di due diverse annate di raccolta, ha come protagonista il miglior frutto selezionato e raccolto singolarmente sulle vigne più vecchie della tenuta.

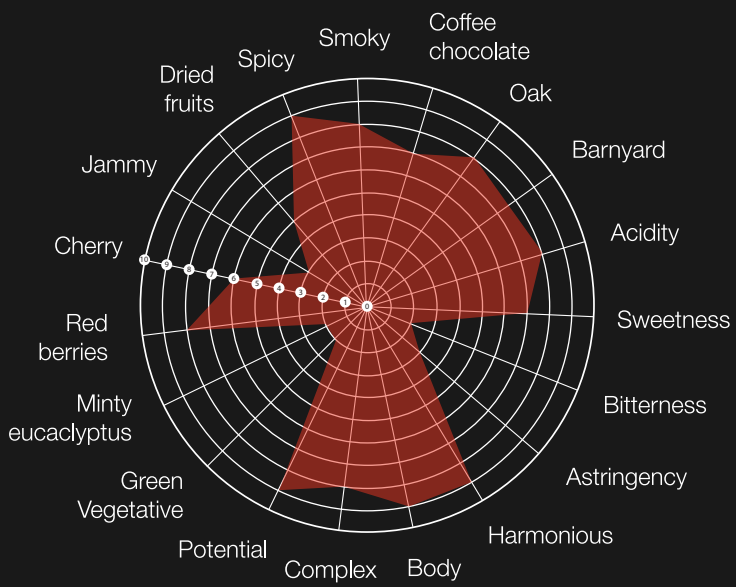
Di colore denso, granato, visivamente occupato da una straordinaria ricchezza estrattiva derivante da raccolte tardive in vigna. Stupisce all'olfatto per la sua piena integrità di frutto, per i lievi sentori di armonico tannino legnoso e per i suoi impareggiabili aromi di cioccolato.

Pieno e rotondo, offre alla bocca ineguagliabili sensazioni di eleganza tannica. Figlio della terra pietrosa è il vino icona di Rosarubra.

Uve
Montepulciano d'Abruzzo

ALC. 14,50%

Diagramma sensoriale



Riconoscimenti Internazionali

KHAOS

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT

Rappresenta l'eccellenza nella spumantizzazione interpretata da Rosarubra. Partendo da un vino estremamente strutturato e dalle rilevanti note floreali nasce questo prodotto unico, eseguito con un metodo charmat lungo portato a 10 mesi di permanenza sui lieviti. Il sapiente controllo del processo, unito ad una ottimale gestione delle temperature, riesce a mantenere in questo spumante una eccezionale freschezza degli aromi primari derivanti dalle uve e un elegante e finissimo perlage.

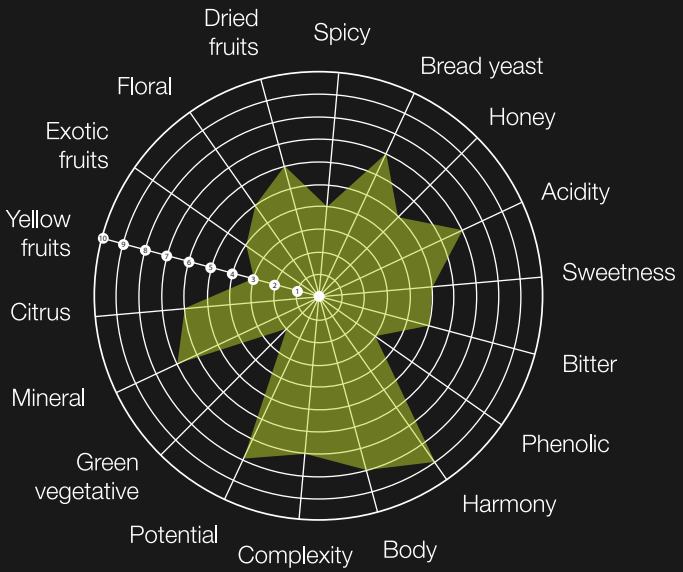
Nell'assaggio sorprendono le note di fiori di campo, pane tostato e suggestioni di miele e frutta matura.

Uve
Pecorino

Metodo
Charmat lungo

ALC. 13,50%

Diagramma sensoriale



PACKAGING ESCLUSIVO

Rosarubra pone una grande attenzione all'immagine dei suoi prodotti.
Tutto il vino viene consegnato nelle esclusive confezioni da 6 bottiglie.
Sono inoltre disponibili soluzioni regalo da 1 e 2 bottiglie.

ROSARUBRA
TENUTA DI FIETTANICO
ROSARUBRA
TENUTA DI FIETTANICO
KHAOS

THE LOUNGE

Uno spazio esclusivo dedicato a voi.

Rosarubra Lounge
Via Tiburtina Valeria, 318/3 • 1° Piano
65128 • Pescara (Pe)

facebook.com/tenutarosarubra

twitter.com/tenutarosarubra

instagram.com/tenutarosarubra

CONTATTI

Società Agricola Rosarubra S.r.l.
Via Cesa, 60 • 65020 • Pietranico (Pe)
P.Iva 01991930684

Tel +39 085 7993626
Fax +39 085 7992950

Email: info@rosarubra.it
Web: www.rosarubra.it

ITALIANO

Società Agricola Rosarubra Srl
Via Cesa, 60 • 65020 • Pietranico (Pe)
info@rosarubra.it • www.rosarubra.it

r6.250215_ITA