

DENOMINAZIONE

Romagna DOC
Sangiovese Superiore Riserva

VARIETÀ

Sangiovese 85%, Syrah 15%

ALCOOL

14%

AREA

Romagna

SUPERFICIE

Collina

ALTITUDINE

100 - 300 m sul livello del mare

TIPOLOGIA DI TERRENO

Argilloso - Limoso

DENSITÀ DI IMPIANTO

3.500 piante per ettaro

TECNICA DI ALLEVAMENTO

Guyot, Cordon Speronato

PERIODO DI VENDEMMIA

Da fine settembre a metà ottobre

INFORMAZIONI TECNICHE

Le uve di Sangiovese destinate a diventare Riserva vengono raccolte manualmente tra metà Settembre e inizio Ottobre.

La vinificazione in rosso prevede diraspatura, soffice pressatura e fermentazione a temperatura controllata di 25°C, seguita da frequenti rimontaggi e delestage sulle bucce per favorire la dissoluzione dei composti antocianidici.

L'affinamento prevede una fermentazione malolattica con batteri selezionati, per conferire al palato morbidezza ed eleganza: parte del vino trascorre un periodo minimo di dodici mesi in barrique, mentre la restante matura in vasche di acciaio inossidabile.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo Sangiovese è di un colore rosso rubino e presenta suadenti profumi di ciliegie mature e una punta di spezia dolce. Con i suoi sapori di frutta rossa croccante, risulta ben bilanciato al palato, grazie ai tannini fini che gli conferiscono lunghezza.

ABBINAMENTO CON CIBO

Il profilo fruttato di questo vino Sangiovese accompagna perfettamente carni rosse, come una bistecca di manzo; ma è perfetto anche abbinato a formaggi stagionati.



Romagna DOC Sangiovese Superiore Riserva

“Leggendario”
Come un eroe d’altri tempi.



Emilia-Romagna
Italy

