

DENOMINAZIONE

Romagna DOC
Sangiovese Superiore Riserva

VARIETÀ

Sangiovese 85%, Syrah 15%

ALCOOL

14%

AREA

Romagna

SUPERFICIE

Collina

ALTITUDINE

100 - 300 m dal livello del mare

TIPOLOGIA DI TERRENO

Argilloso - Calcereo

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, per un periodo minimo di dodici mesi in barrique.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino molto intenso, sentori tipici di ciliegia, mora seguiti da note dolci vanigliate e speziate. Al palato risulta molto complesso e avvolgente con una acidità equilibrata. Questa complessità e struttura portano a un finale molto lungo, elegante e caldo.

ABBINAMENTO CON CIBO

Pietanze a base di cacciagione e piatti saporiti di carne rossa alla griglia o allo spiedo.



Romagna DOC Sangiovese Superiore Riserva

*Intenso,
come le amicizie di una volta.*



Emilia-Romagna
Italy

