



# Vigneti Romio

## Romagna DOC Sangiovese Superiore Riserva

### DENOMINAZIONE

Romagna Doc  
Sangiovese Superiore Riserva

### VARIETA

Sangiovese 85%, Syrah 15%

### ALCOOL

14%

### AREA

Romagna

### SUPERFICIE

Collina

### ALTITUDINE

100 - 300 m dal livello del mare

### TIPOLOGIA DI TERRENO

Argilloso - Calcareo

### DENSITA' DI IMPIANTO

3.500 piante per ettaro

### TECNICA DI ALLEVAMENTO

Guyot, Cordone 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 DEUSTAZIONE

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.