

## Sangiovese di Romagna DOC



### TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

### VITIGNI PRINCIPALI

Sangiovese

### AREA DI PRODUZIONE

Uva coltivate nelle colline della zona DOC tra le province di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini.

### TERRENI

Zone collinari della Romagna, affacciate al mare Adriatico e quindi adeguatamente ventilate e soleggiate, con terreni calcareo argillosi nelle colline, alteranti a terreni alluvionali e morenici nelle zone pianeggianti.

### RACCOLTA

Il Sangiovese è un vitigno a maturazione leggermente tardiva quindi, tra fine settembre e inizio ottobre.

### VINIFICAZIONE

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio con frequenti rimontaggi e svinatura. Il vino riposa e affinate per un breve periodo prima dell'imbottigliamento.

### COLORE

Rosso rubino con riflessi violacei

### OLFATTO

Aroma floreale e fruttato con bellissime note di viola, frutti rossi e prugna

### GUSTO

Di medio corpo, ben equilibrato con sensazioni di tannini morbidi. Piacevole aroma di frutti neri.

### ABBINAMENTI

Ben si adatta ai piatti della tradizione, pasta con sughi di carne, arrostiti, carni rosse grigliate, formaggi medio stagionati.

### CONSIGLI PER IL SERVIZIO

14-16°C

### GRADO ALCOLICO

12,0% vol

[Bordolese standard ( 75 cl )], [12% vol]

