

XVXI

Sangiovese Superiore Riserva



Ecco il Sangiovese nella sua versione più tradizionale, coltivato in vigneti con una media di 15 anni di età, piantati in terreni semi-rocciosi ricchi di minerali.

VENDEMMIA: Dopo un'accurata valutazione dei grappoli, la nostra uva viene raccolta tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre.

VINIFICAZIONE: Dopo la pigiatura, il mosto fermenta a una temperatura controllata tra i 26 e i 28 gradi con l'uso di lieviti selezionati. Successivamente, utilizziamo travasi periodici e una lunga macerazione (25 giorni) per estrarre colore e struttura. In seguito, quando la fermentazione malolattica è completa, il vino viene trasferito e affinato per 16-18 mesi in grandi botti di rovere da 5000 litri.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Intenso colore rosso rubino. Il bouquet esprime note di frutti rossi croccanti e succosi con accenni di violetta, spezie e frutti rossi secchi. Asciutto e deciso al palato. Il gusto vellutato è perfettamente bilanciato tra acidità e note tanniche. Finale elegante e persistente.

Denominazione Sangiovese Superiore
Riserva DOC

Uve 100% Sangiovese

Gradazione 13% Vol

Formato 0,75 lt.

Servizio 18-20°C.

Abbinamenti consigliati

Perfetto con carni alla griglia miste, piatti a base di cacciagione e formaggi stagionati e consistenti come Parmigiano Reggiano invecchiato 36 mesi o Pecorino.