

XVXI



Sangiovese Superiore

100% Sangiovese proveniente da colline ondulate, coltivate in vigneti con una media di 20 anni di età, piantati in terreni argillosi ricchi di minerali.

VENDEMMIA: Dopo un'accurata valutazione dei grappoli, la nostra uva viene raccolta a fine settembre.

VINIFICAZIONE: Il mosto fermenta a una temperatura controllata tra i 26 e i 28 gradi con l'uso di lieviti selezionati, seguito da una lunga macerazione (25 giorni) per estrarre colore e struttura. Successivamente, quando la fermentazione malolattica è completa, il vino viene travasato e invecchiato per 6-8 mesi in grandi botti di rovere da 5000 litri.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Ricco e dinamico. Il colore è un vivace rosso rubino con riflessi viola. Un bouquet intenso e persistente con note di violetta, ciliegie e caffè. Il sapore è piacevolmente concentrato con aromi di frutti rossi e neri come ciliegia nera e fragola. Corposo, con tannini maturi e incisivi e un finale asciutto.

Denominazione Sangiovese Superiore DOC

Uve 100% Sangiovese

Gradazione 13,5% Vol

Formato 0,75 lt.

Servizio 16-18°C.

Abbinamenti consigliati

Perfetto con affettati aromatizzati, carni stagionate o alla griglia, cacciagione, piatti classici di pasta della Romagna come tagliatelle al ragù, cappelletti romagnoli e formaggi duri o semi-duri.