



## Romagna DOC Sangiovese Superiore 2017

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

**Denominazione:** Romagna DOC Sangiovese Superiore 2017

**Vitigno:** 100% Sangiovese di Romagna ad acino piccolo coltivato con metodo biologico.

**Grado alcolico:** 14,5%

**Allergeni:** solfiti

**Temperatura di servizio:** 14°C

**Chiusura:** in sughero

**Produzione:** 4.000 bottiglie

### VIGNETO

**Vigneto:** Podere San Ruffillo – Dovadola (FC);

**Coordinate:** Lat 44,097383N Lon 11,872143E;

**Altitudine:** 300 mt s.l.m;

**Esposizione:** nord-ovest di colmo, ben ventilato;

**Suolo:** terre calcaree del basso appennino, moderatamente ripide a tessitura media

**Anno di impianto:** 2010;

**Forma di allevamento:** cordone speronato;

**Densità di impianto:** 3.700 ceppi / ha;

**Superficie:** 1,5 ha;

**Resa HA:** 60 qli.

### LAVORAZIONE

**Raccolta:** Prima selezione sulla pianta delle uve non destinate alla riserva. Raccolta a mano delle uve in piena maturazione in piccole cassette a seguito di un diradamento di alleggerimento.

**Vinificazione:** da uve selezionate sulla pianta in piena maturazione; fermentazione spontanea del mosto e delle bucce in acciaio a temperatura controllata, rimontaggi giornalieri eseguiti a mano nel rispetto della consistenza delle vinacce, pressatura soffice delle vinacce;

**Affinamento:** in serbatoi di acciaio e bottiglia per minimo 12 mesi;

### NOTE ORGANOLETTICHE

Nel calice splende di una veste rosso rubino vivace, abbastanza trasparente.

Il naso è fine ed elegante e gioca con fiori come la viola e frutti rossi croccanti, come visciole e marasche. Subentrano poi una nota speziata di cannella e chiodi di garofano, una balsamica di carruba ed una sorprendente nota ematica.

Al sorso è giovane, dinamico, con una bella freschezza, spalleggiata da un tannino presente, fitto e dolce.

È un vino di corpo, dal finale lungo e con ritorni floreali, invita alla bevuta.

### ABBINAMENTO

È un vino che si esalta in abbinamento e sposa perfettamente carni e primi piatti importanti. Consiglio: lonzino con castagne e frutti rossi, tagliatelle al ragù romagnolo.

### IMBALLO

Formato disponibile	Tipo di bottiglia	Volume	Dimensione bott. (H x Ø)	N° bottiglie per imballo	Dimensioni imb. (LxPxH)	Peso imballo
Bottiglia 0,75	Borgognotta	0,75 lt.	31,0 x 8,1	6 bt.	33 x 23 x 16	Kg. 8,4

