



Romagna DOC Sangiovese Superiore Riserva 2016

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Denominazione: Romagna DOC Sangiovese Superiore Riserva 2016

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

Grado alcolico: 14%

Allergeni: solfiti

Temperatura di servizio: 16°C

Chiusura: in sughero

Produzione: 2.000 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: Ultima selezione sulla pianta delle uve destinate alla riserva. Raccolta a mano delle uve leggermente tardiva in piccole cassette.

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

Affinamento: primo affinamento in serbatoi di acciaio di circa 3 mesi, seguito da botte in rovere da 10 o 15 ettolitri e bottiglia per minimo 24 mesi;

NOTE ORGANOLETTICHE

Il vino si presenta rosso rubino cupo e quasi impenetrabile, con un naso complesso e appassionante, esaltato da un bouquet di ciliegie sotto spirito, fiori essiccati, smalto, ceralacca, eucalipto, corteccia, humus e con note boisé.

Il sorso è pieno, intenso, caldo, morbido, con un bellissimo tannino, fitto, integrato ed elegante.

Lungo e coinvolgente, ritorna con note fruttate e balsamiche.

ABBINAMENTO

Vino di spessore e gastronomico, sposa benissimo piatti elaborati: costolette BBQ, tagliata di manzo ai porcini, stufati e cacciagione.

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

