

b.i.o

bpuntoio

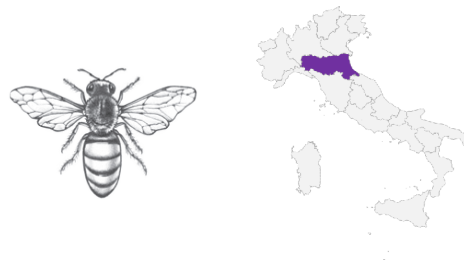
VINO BIOLOGICO/ORGANIC WINE

green evolution



ROMAGNA DOC SANGIOVESE

APPASSIMENTO



AREA DI PRODUZIONE: Colline dell'entroterra romagnolo

CAPACITA': 0,750 lt.

ANNATA: 2019

VINIFICAZIONE : Le uve di Sangiovese vengono accuratamente selezionate, raccolte in piccole casse di legno e lasciate appassire in fruttai con umidità controllata per almeno 7 settimane. Questo processo permette di concentrare zuccheri e aromi. A fine Novembre l'uva viene pigiata e diraspata. Segue una macerazione di 3 settimane e fermentazione fino al raggiungimento di equilibrio tra zuccheri e alcool. 65% del vino affina poi in Tonneaux di legno francese per 12 mesi e il 35% in Tonneaux di legno americano per 12 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Rosso rubino profondo. Naso complesso e fine. Frutta rossa (amarena, marasca) in confettura, fiori rossi essiccati, vaniglia, cacao, noce moscata, note balsamiche ed eteree. Sorso pieno e rotondo ma ancora dinamico. Tannini eleganti ed integrati. Lunghissimo finale fruttato e balsamico

ABBINAMENTI: Si sposa perfettamente con stracotti, Piatti a base carne importanti come la selvaggina, carne alla griglia, formaggi a pasta dura stagionati



UVAGGIO

Sangiovese



ALCOOL

14,00



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C



ZUCCHERI RESIDUI

14 gr/L.

