

Galassi



Sangiovese Superiore

Romagna D.O.C.

Sangiovese che nasce da un processo di vinificazione che prevede la selezione degli acini in base al grado di maturazione. La cernita degli acini avviene per via densimetrica. Il processo avviene attraverso un impianto in grado di selezionare gli acini con caratteristiche di maturazione diverse, separando le uve in diverse classi di qualità. L'impianto esegue prima la pulizia dai corpi estranei che vengono eliminati. Gli acini di qualità migliore sono poi selezionati sulla base della loro densità in un bagno pieno di mosto con un livello di concentrazione definito: le bacche con densità inferiore a quella del liquido saliranno a galla e verranno separate per sfioramento da quelle più concentrate, che si dispongono invece più in basso nel bagno. I migliori acini sono destinati alle produzioni dei vini di eccellenza.

Gradazione alcolica

12,5% vol

Vitigno

Sangiovese

Colore

Rosso intenso, con sfumature violacee

Profumo

vinoso, fine, con bouquet delicato che ricorda la viola mammola e un lontano sentore di vaniglia.

Sapore

Pieno, asciutto, armonico, giustamente tannico

Accostamenti gastronomici