

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 attraverso un impianto in grado di selezionare gli acini con caratteristiche di maturazione diverse, separando le uve in diverse classi di qualità. Gli acini di qualità migliore sono selezionati sulla base della loro densità in un bagno pieno di mosto con un livello di concentrazione definito. 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

Primi piatti saporiti, arrostiti, carni alla griglia, cacciagione e formaggi stagionati.