

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. In cantina, un impianto seleziona le uve per via densimetrica, in un bagno di mosto, separando gli acini in base al grado di maturazione. Il procedimento innovativo di selezione degli acini consente di utilizzare solo gli acini più maturi che sono dotati di caratteristiche organolettiche superiori, in grado di conferire al vino una qualità di eccellenza.

In etichetta, immagine elaborata dal mosaico 'Trionfo di Dioniso' custodito al Museo Archeologico Nazionale di Sarsina (Fc).



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

Si consiglia con primi piatti saporiti, arrostiti, carni alla griglia, cacciagione e formaggi stagionati

Temperatura di servizio

servire a 18-20°C.

