

b.io

bpuntoio

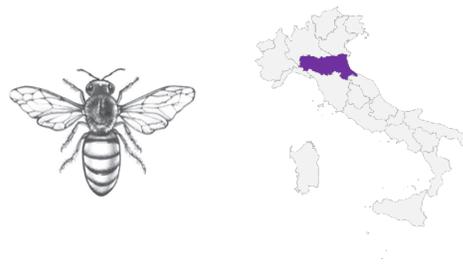
VINO BIOLOGICO/ORGANIC WINE

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: Vino rosso intenso dai riflessi violacei. Presenta note delicate di viola e marasca. Al palato è asciutto e coinvolgente, armonico e leggermente tannico

ABBINAMENTI: Si sposa perfettamente con secondi alla griglia, arrosto e formaggi a pasta dura


UVAGGIO
Sangiovese


ALCOOL
14,00


TEMPERATURA DI SERVIZIO
16°C


ZUCCHERI RESIDUI
12,50 gr/L.