



## ROMAGNA

denominazione di origine controllata

## SANGIOVESE PASSITO APPASSIMENTO



**AREA DI PRODUZIONE:** aree collinari dell'Emilia Romagna.

**CAPACITA:** 0,750 lt.

**VINIFICAZIONE:** Le uve di Sangiovese vengono adagiate su piccole gabbie e lasciate appassire per almeno 7 settimane per concentrare zucchero e sapore. Alla fine di novembre le uve appassite vengono poi diraspate delicatamente e pigiate in una vasca di acciaio inox, e inoculate con un ceppo di lievito selezionato. La macerazione dura 3 settimane e la fermentazione giunge fino al raggiungimento del naturale equilibrio zuccherino e alcolico. Il vino viene affinato in vasche di cemento per 6 mesi e poi imbottigliato.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Colore rosso granato intenso. Eleganti note di confettura di prugne, rosa, chiodi di garofano, cacao e legno. Sorso pieno, rotondo, ben equilibrato tannini ben integrati. Finale lungo, fruttato e balsamico.

**ABBINAMENTI:** Carne in umido, cervo arrosto e formaggio a pasta dura.



VITIGNI  
Sangiovese



GRADO ALCOLICO  
14,50



TEMPERATURA DI SERVIZIO  
16°C



RESIDUO ZUCCHERINO  
10-15 gr/L.