

SENZA

SOLFITI AGGIUNTI

Tutto è Possibile

SANGIOVESE DOP ROMAGNA

VARIETÀ: 100% Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE: Emilia Romagna, provincia di Rimini

METODO DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

ETÀ DELLE VIGNE: Le viti hanno un'età media di 10-20 anni

VENDEMMIA: Raccolta a mano nella prima decade di settembre

VINIFICAZIONE: Una volta diraspate, le uve non vengono pigiate lasciando le bucce intatte per ottimizzare l'estrazione del colore e degli aromi. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata di circa 25°C per 8-10 giorni. Nelle prime fasi di fermentazione vengono fatti frequenti *remontage* e *delestage* al fine di ottenere un'estrazione armoniosa di aromi e tannini soffici. Dopo la svinatura vengono aggiunti lieviti selezionati per avviare la fermentazione malolattica.

GRADO ALCOLICO: 13,5%

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Un Sangiovese dal colore rosso rubino brillante. Al naso emergono piacevoli sensazioni di ciliegia e mora. All'assaggio è di buon corpo, armonioso e con sorso rinfrescante. Nel processo di vinificazione non viene fatta aggiunta di solforosa e questo esalta gli aromi.

ABBINAMENTO: Perfetto se servito con piatti di pasta di carne, salumi, formaggi di media stagionatura e carni alla brace.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

