



*Un vino che si percepisce dal luogo da cui proviene.
Dedicato A Vincenzo, fondatore della Comunità, ed ai nostri
AVI, che ci hanno tramandato la coltivazione di questa
straordinaria varietà*

Denominazione: Romagna Sangiovese DOC Superiore Riserva

Varietà delle UVE: Sangiovese

Raccolta: metà ottobre

Resa: 50 q/ha

Vinificazione: come ogni Cru la sua definizione nasce in vigna e continua in cantina. Lunghe macerazioni sulle bucce, fermentazione malolattica parte in legno, parte in acciaio

Affinamento: 24 mesi di maturazione in Tonneau e successivo affinamento in bottiglia

Note sensoriali: un vino che vive in prospettiva. Bouquet molto articolato: fiori secchi, terra, liquirizia, sfumature di spezie. Palato succoso e tonico, dinamico e balsamico, di notevole trama tannica. Sviluppo gustativo sinuoso e continuo con finale terroso. Espressione di potenza prima che di finezza

Temperatura di servizio ottimale: 16° - 18°

Numero di bottiglie prodotte: 20.000 – 25.000

Formati disponibili: 0,75 L - 1,5 L

Contiene solfiti

Prodotto in Italia



Abbinamenti:

