



*L'essenza dell'uva è il suo reale valore.
Per questa ragione viene cesellato con la cura
che solo le cose preziose meritano. Ora è un vino
principe di questo territorio: il Sangiovese*

Denominazione: Romagna DOC Sangiovese Superiore

Varietà delle Uve: Sangiovese

Raccolta: metà Ottobre

Resa: 80 q/ha

Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata, con brevi macerazioni sulle bucce

Affinamento: maturazione per 14/16 mesi in botti di rovere da 25 ettolitri di Slavonia e successivo affinamento in bottiglia

Note sensoriali: rosso rubino. intenso e vivo. Frutto estratto con garbo, buon ritmo acido. La polpa si intreccia con le note profonde di spezie concesse dal legno ben integrato. Si avverte sul finale una lieve salinità

Temperatura di servizio ottimale: 18° C

Numero di bottiglie prodotte: 30.000

Formati disponibili: 0,75 L

Contiene solfiti

Prodotto in Italia

Imbottigliato all'origine da SAN PATRIGNANO SOC. AGRICOLA COOP. SOCIALE CORIANO (RN)



Abbinamenti:



SanPatrignano