

Masselina



138 s.l.m. Sangiovese Superiore Romagna D.O.C.

Da vigneti posti su colline
cui la sommità raggiunge
138 metri sul livello del mare

Gradazione alcolica
13,5% vol.

Vitigno

100% Sangiovese

Superficie vigneti

0,8 ettari

Forma di allevamento

Cordone Speronato

Area di produzione

Colline della Serra di Castelbolognese (RA)

Terreno

Medio impasto, con venature
tendenti all'argilloso

Resa media per ettaro

65 quintali

Vendemmia

Raccolta manuale in cassette, nella prima e
seconda decade di ottobre

Vinificazione

Vinificato in acciaio con delestage
e follature. Macerazione sulle bucce
per circa 15 giorni

Affinamento

In acciaio

Accostamenti gastronomici

Vino di grande eleganza ed equilibrio,
grazie alla sua struttura ben si sposa con
carni alla griglia, cacciagione e stufati

Formati disponibili

Bottiglie da 0,750 lt. e magnum da 3 lt.



Masselina

LA COLLINA DEI VIGNETI