

Masselina

Sangiovese Riserva Romagna D.O.C.

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

In parte in vasca di acciaio, in parte
in piccoli tini di legno con follature
giornaliere e delestage.

Macerazione di oltre 30 giorni

Affinamento

18 mesi in piccole botti
di rovere francese

Accostamenti gastronomici

La struttura importante e la fitta trama
tannica ne fanno il compagno ideale di
carni alla griglia, cacciagione e stufati

Numero di bottiglie prodotte

3600

Formati disponibili

Bottiglie da 0,750 lt



Masselina

LA COLLINA DEI VIGNETI