



138 CENTOTRENTOTTO
ROMAGNA
ENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SANGIOVESE SUPERIORE

SANGIOVESE SUPERIORE ROMAGNA DOC BIO







VINIFICAZIONE: Le uve, una volta ricevute in cantina, vengono diraspate e pigiate prima di essere trasferite in serbatoi di fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. Segue l'inoculo con colture di lieviti selezionati. Il contatto con le bucce (macerazione) dura 7 giorni a 25°C, con continui rimontaggi. Dopo la fermentazione, le bucce vengono pressate e il vino viene travasato in vasca per consentire il completamento della fermentazione alcolica. Il vino viene sfecciato prima di sottostare alla fermentazione malolattica. Dopo il travaso finale, il vino viene chiarificato, stabilizzato a freddo, filtrato e imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso intenso.

Naso: Note di pepe, sentori erbacei, viola, lillà e frutti di bosco, con una sfumatura speziata.

Palato: fresco, ottima struttura con tannini morbidi e aromi di ciliegia selvatica. Una vibrante acidità dona a questo vino una grande piacevolezza di beva.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Un abbinamento eccellente è con il filetto di maiale alla romagnola con i peperoni.

 TEMPERATURA DI SERVIZIO 18 °C	 ALCOOL 13,5	 VARIETA' D'UVA Sangiovese	 ZUCCHERI RESIDUI 2 g/l
---	---	--	--