

**Il Vino:**

Nome del vino: SANGIOVESE

Denominazione: Romagna DOC Sangiovese Superiore

Uve: 100% da Sangiovese

Nome vigneto: Sangiovese

Zona di produzione: Vigneti aziendali – Bertinoro – Forlì Cesena

Tipologia del terreno: argilloso-calcareo

Altitudine: 170 m s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 4300 piante/ha

Resa per ettaro: 8000 kg/ha

Momento di raccolta: Seconda Decade di Settembre

Fermentazione: in vasi d'acciaio, a temperatura controllata di 21/24 °C

Affinamento in bottiglia: 3/4 mesi

Gradazione alcolica: 14% Vol.

Imballo: scatola da 6 bottiglie

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Tappo: sughero

Formato: bottiglia bordolese tronco-conica

**Note di Degustazione:**

Colore: rosso rubino tendente al granato

Aroma: elegante, fruttato

Gusto: armonico, con tannino delicato, piacevole acidità

Abbinamenti: antipasti con salumi, primi piatti con sughi di carne, formaggi stagionati