Sangiovese di Romagna DOC

TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Sangiovese

AREA DI PRODUZIONE

Uva coltivate nelle colline della zona DOC tra le province di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini.

TERRENI

Zone collinari della Romagna, affacciate al mare Adriatico e quindi adeguatamente ventilate e soleggiate, con terreni calcareo argillosi nelle colline, alteranti a terreni alluvionali e morenici nelle zone pianeggianti.

RACCOLTA

Il Sangiovese è un vitigno a maturazione leggermente tardiva quindi, tra fine settembre e inizio ottobre.

VINIFICAZIONE

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio con frequenti rimontaggi e svinatura. Il vino riposa e affinate per un breve periodo prima dell'imbottigliamento.

COLORE

Rosso rubino con riflessi violacei

OLFATTO

Aroma floreale e fruttato con bellissime note di viola, frutti rossi e prugna

GUSTO

Di medio corpo, ben equilibrato con sensazioni di tannini morbidi. Piacevole aroma di frutti neri.

ABBINAMENTI

Ben si adatta ai piatti della tradizione, pasta con sughi di carne, arrosti, carni rosse grigliate, formaggi medio stagionati.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

14-16°C

GRADO ALCOLICO

12,0% vol

[Bordolese standard (75 cl)], [12% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)