

## Sangiovese di Romagna DOC



Bordolese stemma ( 75 cl )

### **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, arrostiti, carni rosse grigliate, formaggi medio stagionati.

### **CONSIGLI PER IL SERVIZIO**

14-16°C

### **GRADO ALCOLICO**

12,0% vol



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

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