

Romagna D.O.C. Sangiovese Superiore

Denominazione di origine controllata

UVE: Sangiovese 100%

VIGNETO: vigna "della curva"

ANNO D'IMPIANTO: 2001

ESPOSIZIONE: sud

FORMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

MATURAZIONE: 6 mesi in acciaio prima di essere imbottigliato

ALCOOL: 14% vol.

COLORE: rosso rubino netto, concentrato e consistente.

PROFUMO: offre un variegato panorama di frutta e fiori, fine e complesso.

SAPORE: morbido con tannini di bella fattura, persistente e con finale sapido e mentolato.

