

"Solaris"

Romagna D.O.C. Sangiovese Superiore

Denominazione di origine controllata

UVE: Sangiovese 100%

VIGNETO: vigna "superiore"

ANNO D'IMPIANTO: 1980 e 1988

ESPOSIZIONE: sud/sud-ovest

FORMA DI ALLEVAMENTO: doppio capovolto

MATURAZIONE: una parte del vino affina per 12 mesi in rovere, la restante parte del vino in acciaio con una maturazione complessiva di 18 mesi prima dell'imbottigliamento

ALCOOL: 14,50% vol.

COLORE: rosso rubino di ottima concentrazione.

PROFUMO: colpisce per la combinazione ben riuscita di note floreali e di profumi di marasche e ribes, con una nota balsamica finale.

SAPORE: in bocca è morbido e pieno con tannini di stoffa. Minerale e sapido nel lungo e vibrante finale.

