

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