

# *Romagna D.O.C. Sangiovese*



DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

***UVE:***

Sangiovese 100%

***VIGNETO:***

vigna dei ciliegi e vigna "2001"

***ANNO D'IMPIANTO:***

1998 e 2001

***ESPOSIZIONE:***

sud-sudovest

***FORMA DI ALLEVAMENTO:***

cordone speronato

***MATURAZIONE:***

4 mesi in acciaio prima di essere imbottigliato

***ALCOOL:***

13% vol.

***COLORE:***

rosso porpora con riflessi rubino di buona concentrazione e consistenza.

***PROFUMO:***

profumi freschi e tipici di rosa, viola mammola, ciliegia e lampone. Intenso e abbastanza complesso.

***SAPORE:***

al palato conferma una piacevole freschezza con tannini vivaci, fruttato con finale persistente.