

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-sudovest

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 balsamica finale.

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