

Romagna D.O.P. SANGIOVESE

Luogo di produzione: colline di Castel San Pietro Terme (BO) nell'azienda agricola di proprietà "VILLA POGGIOLO".

Vinificazione: la vinificazione viene condotta con la tecnica in rosso che consiste nel mettere all'interno del vinificatore il mosto e le bucce. Questa pratica permette di estrarre le componenti più importanti dei vini rossi che sono le sostanze coloranti e i tannini morbidi della buccia. La fermentazione inoculata con lieviti selezionati si effettua ad una temperatura controllata attorno ai 25/28° C. I rimontaggi per la bagnatura del cappello si eseguono circa ogni 4 ore. La durata media della fermentazione è di circa 8 giorni; a fine fermentazione seguono la svinatura ed una serie di travasi mirati ad ottenere un vino giustamente limpido, idoneo ad affrontare la fase di affinamento che per questa tipologia viene condotta in acciaio. La stabilizzazione a freddo e l'imbottigliamento concludono il ciclo produttivo.

Caratteristiche organolettiche: affascinante sinfonia di profumi di frutta rossa e frutti di bosco. Al palato è ampio, pieno e di grande corpo. Regala sensazioni complesse ed intense.

Da servire: si accompagna ai primi piatti asciutti ed agli arrostiti di carne bianca, ai bolliti ed alla carne ai ferri.



1-3 anni



18-20° C



100 q.li per ettaro