

## **SCHEDA TECNICA:**

### **LXX RISERVA SETTANTA**

#### **ROMAGNA DOP SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA**

ELEGANTE E POSSENTE, CELEBRA 70 ANNI DI ATTIVITÀ DELLA FAMIGLIA DALFUME CHE CON PASSIONE, CORAGGIO E DETERMINAZIONE HA FATTO DI UN SOGNO L'OPERA COMUNE DI TRE GENERAZIONI.

Zona di produzione: Poderi Poggiolo e San Donato dall'azienda viticola "Tenuta Poggiolo" situata sulle prime colline di Castel San Pietro Terme (BO)

Uva: 100% Sangiovese in purezza

Vinificazione: La vinificazione segue un attento rispetto delle uve per mantenere inalterato il più possibile le qualità peculiari e le tipicità del vitigno. La raccolta si effettua manualmente tra l'ultima settimana di settembre e la prima di ottobre. Una volta in cantina i grappoli vengono pigiadiraspati e fermentati in serbatoi di acciaio ad una temperatura controllata tra i 26 e i 28 gradi prolungando la macerazione sulle bucce fino a 15/20 giorni. Successivamente, una volta effettuata la fermentazione malolattica, si passa all'affinamento in tonneaux da 500 litri in rovere francese e in botti da 25,00 hl in rovere di slavia per 18 mesi. L'imbottigliamento avviene sei mesi prima della messa in commercio.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso intenso quasi coprente. Frutto rosso surmaturo ma ancora croccante e polposo, sottotono di spezie, frutta secca e liquirizia. Gusto avvolgente, pieno e vellutato dal corpo imponente e solido, in perfetto equilibrio tra acidità e note tanniche.

Da servire: Ideale con carne alla brace, selvaggina, brasati di manzo, polenta goulasch e funghi, formaggi stagionati a pasta dura. Ottimo anche da meditazione. Si consiglia di stapparlo un'ora prima per esaltarne le caratteristiche olfattive e di servirlo ad una temperatura di 18-20°C.

Invecchiamento: Se conservato in luogo fresco, asciutto e con poca luce diretta è idoneo all'invecchiamento anche oltre 5 anni.