



VILLA POGGIOLO



OPERA COMUNE

WORKING TOGETHER



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.

This bold yet sophisticated wine marks 70 years in the business for the Dalfume family, who have worked together with dedication, passion and pride over three generations to make a dream come true.



100% Sangiovese in purezza / 100% pure Sangiovese
Poderi Poggiole e San Donato, Castel San Pietro Terme (BO)
Vineyards on the "Tenuta Poggiole" estate, Castel San Pietro (BO)



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 pigiadraspati 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 tonneau da 500 litri in rovere francese e in botti da 25,00 hl in rovere di slavonia per 18 mesi. L'imbottigliamento avviene sei mesi prima della messa in commercio.

The fruit is handled with the utmost care so as to preserve the distinctive quality and specific characteristics of the vine. The grapes are harvested by hand during the last week of September and the first week of October. When they reach the winery, they are pressed and then fermented in stainless steel tanks at a controlled temperature of between 26 and 28 degrees. The maceration with the skins on lasts up to 15/20 days. Subsequently, when the malolactic fermentation is complete, the wine is transferred and refined in 500 litre French oak barrels and 25 hectolitre Slavonian oak barrels for eighteen months. The wine is bottled six months before it goes on sale.



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

An intense, almost opaque red colour. Well mature, red fruit that is still crisp and pulpy, with base notes of spices, dried fruits and liquorice. The velvety, full, enveloping taste has an imposing, solid body, which is perfectly balanced between acidity and tannic notes.



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.

Perfect with grilled meats, game, braised beef, polenta with goulash and mushrooms or firm, mature cheeses, it is also excellent as a meditation wine. The bottle should be opened an hour before drinking to bring out all the olfactory qualities.



18-20°C


VILLA POGGIOLE

Prodotto da: Dalfume Nobilvini Srl - Via Madonna nr. 3041
40024 Castel S. Pietro Terme (BO) - Italy
Tel. +39.051.941618 - Fax +39.051.944749
info@dalfumenobilvini.it - www.villapoggiole.it

PRODOTTO IN ITALIA



seguici su

