



Sangiovese DOP

Colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo vinoso e delicato che ricorda la viola. Il sapore è asciutto e armonico, con leggero retrogusto amarognolo.



Romagna DOP Sangiovese



Sangiovese Romagnolo



100 - 120 q.li per ettaro



Colline di Castel S. Pietro Terme (BO)



1 - 3 anni



16 - 18° C



L'uva appena raccolta viene diraspata e contemporaneamente pigiata, poi trasportata in grandi e moderni tini dove viene lasciata fermentare con le bucce per ottenere una maggiore intensità di colore e profumi. La macerazione delle vinacce dura dai 5 agli 8 giorni con follature giornaliere fino a completo esaurimento degli zuccheri. La successiva operazione consiste nella svinatura, cioè la separazione totale delle vinacce dal mosto ed il passaggio di quest'ultimo in tini dove viene periodicamente travasato per dividerlo dalle fecce decantate. Il vino così ottenuto è pronto per essere filtrato ed imbottigliato.



Colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo vinoso e delicato che ricorda la viola. Il sapore è asciutto e armonico, con leggero retrogusto amarognolo.



È ideale se accompagnato ai primi piatti asciutti, agli arrostiti, ai bolliti ed alla carne ai ferri.



0,75 e 1,5 litri

DALFIUME
NOBILVINI