



ROMAGNA

denominazione di origine controllata

SANGIOVESE PASSITO APPASSIMENTO



AREA DI PRODUZIONE: aree collinari dell'Emilia Romagna.

CAPACITA: 0,750 lt.

VINIFICAZIONE: Le uve di Sangiovese vengono adagiate su piccole gabbie e lasciate appassire per almeno 7 settimane per concentrare zucchero e sapore. Alla fine di novembre le uve appassite vengono poi diraspate delicatamente e pigiate in una vasca di acciaio inox, e inoculate con un ceppo di lievito selezionato. La macerazione dura 3 settimane. Il vino viene affinato in vasche di cemento per 6 mesi e poi imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso granato intenso. Eleganti note di confettura di prugne, rosa, chiodi di garofano, cacao e legno. Sorso pieno, rotondo, ben equilibrato tannini ben integrati. Finale lungo, fruttato e balsamico.

ABBINAMENTI: Carne in umido, cervo arrosto e formaggio a pasta dura.



VITIGNI
Sangiovese



GRADO ALCOLICO
14,50



TEMPERATURA DI SERVIZIO
16°C



RESIDUO ZUCCHERINO
10-15 gr/L.