

Maestroso 2017



Romagna

Sangiovese DOC

PREDAPPIO Riserva



Denominazione	Rom. Sang. Predappio DOC Riserva
Regione di provenienza del vino	Emilia-Romagna
Uva, uvaggio	Sangiovese 100%
Tipologia	Rosso
Capacità bottiglia	0,75 litri
Gradazione alcolica	14 % Vol.
Decantare e servire a:	16° 18° C
Colore	Rosso rubino vivace, intenso.
Aroma-Profumi	Frutta rossa, spezie dolci, cannelle, chiodi di garofano, pepe. Finale balsamico e agrumato.
Sapore	Assaggio elegante, di buona struttura, dinamico, tannino fitto e freschezza in sintonia nel lungo ritorno olfattivo.
Abbinamenti	Stinco di maiale al forno con patate.
Vigneto	Vigne storiche di oltre 50 anni
Uva prodotta	30 ql. Per ettaro
Allevamento	Cordone speronato
Altitudine	260 m slm
Agricoltura	Biologica
Terreno	Gesso solfifero molto mineralizzato a zolfo
Macerazione	15 gg. In tini di legno troncoconici. Follature manuali
Affinamento	Botti di rovere da 700 litri e almeno 1 anno in botiglia.