

Maestroso 2018



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. Prugna, ciliegia durona, more, viola, agrumi rosso, erbe aromatiche. Balsamico.
Aroma-Profumi	Equilibrato e scorrevole. Tannini setosi.
Sapore / Assaggio	La freschezza si allunga in un finale fruttato.
Abbinamenti	Garganelli alla Romagnola (piselli). Petto d'anatra al forno in agrodolce.
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	24 mesi in botti di rovere da 700 litri e almeno 18 mesi in bottiglia.