

La Solfatara 2017



Romagna Sangiovese DOC RISERVA



Denominazione	Romagna Sangiovese DOC Riserva
Regione di provenienza del vino	Emilia-Romagna
Uva, uvaggio	Sangiovese 100%
Tipologia	Rosso
Capacità bottiglia	0,75 litri
Gradazione alcolica	14 % Vol.
Servire a:	15° 18° C
Colore	Rosso rubino, trasparente.
Aroma-Profumi	Elegante,risaltano note fruttate, speziate e balsamiche. Sentori di prugna, ciliegia, cannella me chiodi di garofano.
Sapore	Assaggio fresco e vivace. Tannini giovani ma ben integrati. Lungo finale fruttato e mentolato.
Abbinamenti	Ossobuco in umido con piselli.
Vigneto	Vigne storiche di oltre 50 anni
Uva prodotta	40 ql. Per ettaro
Allevamento	Cordone speronato
Altitudine	230 m slm
Agricoltura	Convenzionale, inerbimento
Terreno	Gesso solfifero molto mineralizzato a zolfo
Macerazione	15 gg. In tini di legno troncoconici. Follature manuali
Affinamento	Barrique di terzo passaggio e botti da 700 litri