

Simonà 2023



SUPERIORE DOP.



| | |
|---------------------------------|---|
| Denominazione | Romagna Sangiovese Superiore DOP |
| Regione di provenienza del vino | Emilia-Romagna |
| Uva, uvaggio | Sangiovese 85%; Merlot 15%. |
| Tipologia | Rosso |
| Capacità bottiglia | 0,75 litri |
| Gradazione alcolica | 13 % Vol. |
| Temperatura di servizio | 15°-16° C |
| Colore | Rosso rubino. |
| Aroma-Profumi | Frutta rossa, ciliegia, mora, lampone, mirtillo. Agrume rosso, viola mammola, fiori di garofano, rabarbaro. Leggermente balsamico. |
| Assaggio | Sorso dinamico, fresco. Tannini giovani che si integrano nel lungo finale fruttato e agrumato. |
| Abbinamenti | Lasagna romagnola. Stinco di maiale al forno. |
| Vigneto | Predappio |
| Altitudine | 180 m.s.l.m |
| Età | 20 anni |
| Allevamento | Cordone speronato |
| Produzione per Ha | 90 ql. |
| Esposizione | Sud Ovest |
| Vinificazione | Inox a temp. Controllata |
| Affinamento | Inox e bottiglia |