

La Solfatarà 2019



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	13,5 % Vol.
Servire a:	15° 18° C
Colore	Granato trasparente. Piccoli frutti rossi e neri.
Aroma-Profumi	Balsamico. Ciliegia, viola disidratata. Finale di spezie dolci e cacao in polvere.
Sapore	Sorso snello e agile. Tannini fini e ben integrati. Il finale richiama sensazioni fruttate, agrumate e mentolate.
Abbinamenti	Tagliatelle al ragu. Filetto in crosta.
Vigneto	Vigne storiche di oltre 50 anni
Uva prodotta	40 ql. Per ettaro
Allevamento	Cordone speronato
Altitudine	230 m slm
Agricoltura	Biologica certificata
Terreno	Gesso solfifero molto mineralizzato a zolfo
Macerazione	12/15 gg. In tini di legno troncoconici. Follature manuali
Affinamento	Botti da 700 litri
Abbinamenti	Strozzapreti salsiccia e funghi. Seppie in umido con piselli.