

Sangiovese Colli di Faenza D.O.C.



*100% Sangiovese
da uve provenienti da vigneti
in comune di Brisighella
(Ravenna).*

DENSITÀ DI IMPIANTO: 3.500 piante per ettaro.

ALTITUDINE: 200-400 metri slm.

SUOLI: gessoso con argilla, ottimo drenaggio garantito anche dal pendio della collina. Interfile inerbite per garantire apporto di sostanza organica e la presenza di insetti utili.

PRODUZIONE: 9 tonnellate per ettaro, 65% resa.

CICLO PRODUTTIVO: vendemmia manuale nel mese di settembre.

L'uva diraspata sofficemente compie una macerazione a freddo prima della fermentazione per poi essere svinato appena conclusa la fermentazione stessa. Maturazione in botti d'acciaio.

COLORE: rosso rubino con riflessi granata, limpido di media consistenza.

PROFUMO: all'olfatto è intenso e di media complessità, fruttato di ciliegie e

ribes, fiori appassiti e note minerali in finale.

SAPORE: esprime una nota fresca e tannica prevalente sulla struttura. Equilibrato con chiusura asciutta e di media persistenza.

GRADAZIONE: 12 % vol.

CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE: coricate in un luogo fresco e scuro.

SERVIZIO: servire a 16 °C aprendo la bottiglia al momento del servizio.

GASTRONOMIA: ideale per pasta, carni rosse, salami e formaggi freschi.