

SANGIOVESE SUPERIORE “AVI”

AZ. “SAN PATRIGNANO”



Un vino che si percepisce dal luogo da cui proviene. Dedicato A Vincenzo, fondatore della Comunità, ed ai nostri AVI, che ci hanno tramandato la coltivazione di questa straordinaria varietà.

Denominazione: Romagna Sangiovese
DOC Superiore Riserva

Varietà: sangiovese

Raccolta: metà ottobre

Resa: 50 q/ha

Vinificazione: come ogni Cru la sua definizione nasce in vigna e continua in cantina. Lunghe macerazioni sulle bucce, fermentazione malolattica parte in legno, parte in acciaio

Affinamento: 24 mesi di maturazione in Tonneau e successivo affinamento in bottiglia

Note sensoriali: un vino che vive in prospettiva. Bouquet molto articolato: fiori secchi, terra, liquirizia, sfumature di spezie. Palato succoso e tonico, dinamico e balsamico, di notevole trama tannica. Sviluppo gustativo sinuoso e continuo con finale terroso. Espressione di potenza prima che di finezza

Temperatura di servizio ottimale: 16 – 18°

Numero di bottiglie prodotte: 20.000 – 25.000

15 % vol